Poradnik Domowy

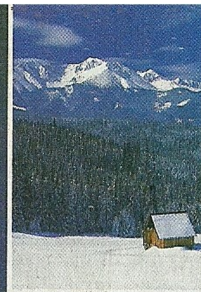
NUMER SPECJALNY 2/1998 CENA 1,90 ZŁ

Boże Narodzenie 1998

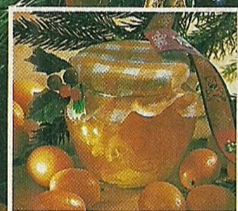


Prószyński i S-ka









Miłych, pogodnych i zdrowych świąt
Bożego Narodzenia oraz wiele dobrego
w nadchodzącym roku życzą
autorzy, redaktorzy i wydawcy.

NUMER SPECJALNY
BOŻE NARODZENIE 1998

Redagują:
Ewa Dobrowolska
Maria Grzymska
Henryka Karpińska
Janina Nicewicz-Kosińska,
Renata Sławińska (red. nacz.),
Barbara Wiśniewska.

Opracowanie graficzne:
Marek Kwiatkowski.

Szef produkcji:
Magdalena Przybylska.

Skład: Anna Plichta.

Adres redakcji: ul. Garażowa 7,
02-651 Warszawa, fax 843-66-79,
tel. 607-76-00, 607-76-02, 607-76-03.

Wydawca: Prószyński i S-ka SA,
ul. Garażowa 7, 02-651 Warszawa,
fax 49-73-17, tel. 607-77-00.

Druk i oprawa:
Winkowski Sp. z o.o.,
ul. Okrzei 5, 64-920 Piła.

Nakład: 1 000 000 egz.,
INDEKS 337676,
ISSN 0867-2229.

Polskie Badania Czytelnictwa

NAKŁAD KONTROLOWANY

Informacje o prenumeracie
i reklamacje: Dział Prenumeraty,
skrytka pocztowa 21,
02-600 Warszawa 13,
tel. 49-70-29, 49-70-43, 48-20-88
oraz bezpłatna infolinia 0-800-207-00.

Sprzedaż hurtowa:
Dział Sprzedaży Czasopism,
ul. Garażowa 5, 02-651 Warszawa,
fax 646-12-68, tel. 49-40-60, 607-78-00.

Numery archiwalne i sprzedaż
detaliczna w księgarniach firmowych:
ul. Różana 34, 02-569 Warszawa,
pon.–pt. godz. 9–19,
ul. Garażowa 7, 02-651 Warszawa,
pon.–pt. godz. 9–17.

Przyjmowanie reklam: Pożarowska SA,
ul. Wernyhory 8, 02-727 Warszawa,
komertel 3912-0914, fax 843-14-64,
tel. 843-82-81.

Internet:
wydawnictwo@proszynski.com.pl
prenumerata@proszynski.com.pl
www.proszynski.com.pl

Materiały na stronach 2, 29, 30,
43, 44 są ogłoszeniami płatnymi.



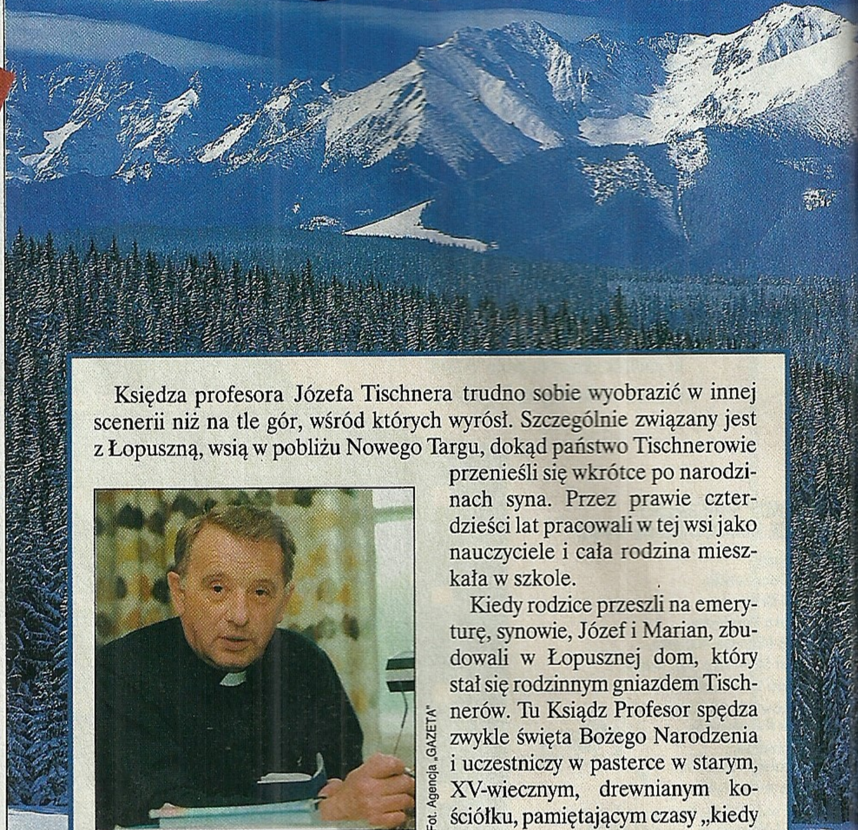
I znów – jak co roku o tej porze – czekamy na najpiękniejsze ze świąt. Niezwykły nastrój towarzyszący przygotowaniom sprawia, że odczuwamy potrzebę bycia bliżej ludzi. Chcemy ich obdarowywać nie tylko prezentami, ale także przyjaźnią, miłością, zainteresowaniem, troską. Taka odświętna dobroć jest z pewnością efektowna, ale i łatwiejsza od zwykłej, codziennej.

O dobroci na powszednie dni – odważnej i mądrej – pisze obok ksiądz profesor Józef Tischner.

Obdarzanie się dobrocią oraz chęć (lub niechęć) odwzajemniania jej to motyw, który przewija się w całym tym numerze. Można go odnaleźć w wypowiedziach Czytelników („Opowieści o domu", „Opowieści wigilijne", „Kochać i być kochanym"), opowiadaniu naszej stałej autorki, psychologa Krystyny Zielińskiej, a także w sondzie „Niezapomniany prezent".

Jak w każdym numerze bożonarodzeniowym, tak i w tym znalazły się propozycje świątecznych dekoracji oraz przepisy na staropolskie i współczesne potrawy. Prawdziwym zaś rarytasem, mamy nadzieję, będą zdjęcia z planu filmowego „Pana Tadeusza". Życzymy Państwu wielu miłych wrażeń przy lekturze tego numeru, a na świąteczne i kolejne dni – dużo radości i pogodnych myśli, no i spełnienia nawet tych najskrytszych pragnień.





Dobroć o

Księdza profesora Józefa Tischnera trudno sobie wyobrazić w innej scenerii niż na tle gór, wśród których wyrósł. Szczególnie związany jest z Łopuszną, wsią w pobliżu Nowego Targu, dokąd państwo Tischnerowie przenieśli się wkrótce po narodzinach syna. Przez prawie czterdzieści lat pracowali w tej wsi jako nauczyciele i cała rodzina mieszkała w szkole.



Fot. Agencja „GAZETA"

Kiedy rodzice przeszli na emeryturę, synowie, Józef i Marian, zbudowali w Łopusznej dom, który stał się rodzinnym gniazdem Tischnerów. Tu Ksiądz Profesor spędza zwykle święta Bożego Narodzenia i uczestniczy w pasterce w starym, XV-wiecznym, drewnianym kościółku, pamiętającym czasy „kiedy ludzie budowali domy Boże, a nie fabryki zbawienia dusz". Chyba nigdzie tak prawdziwie jak tu nie brzmi góralska kolęda „Ej malućki, malućki, malućki, kieby rękawicka".

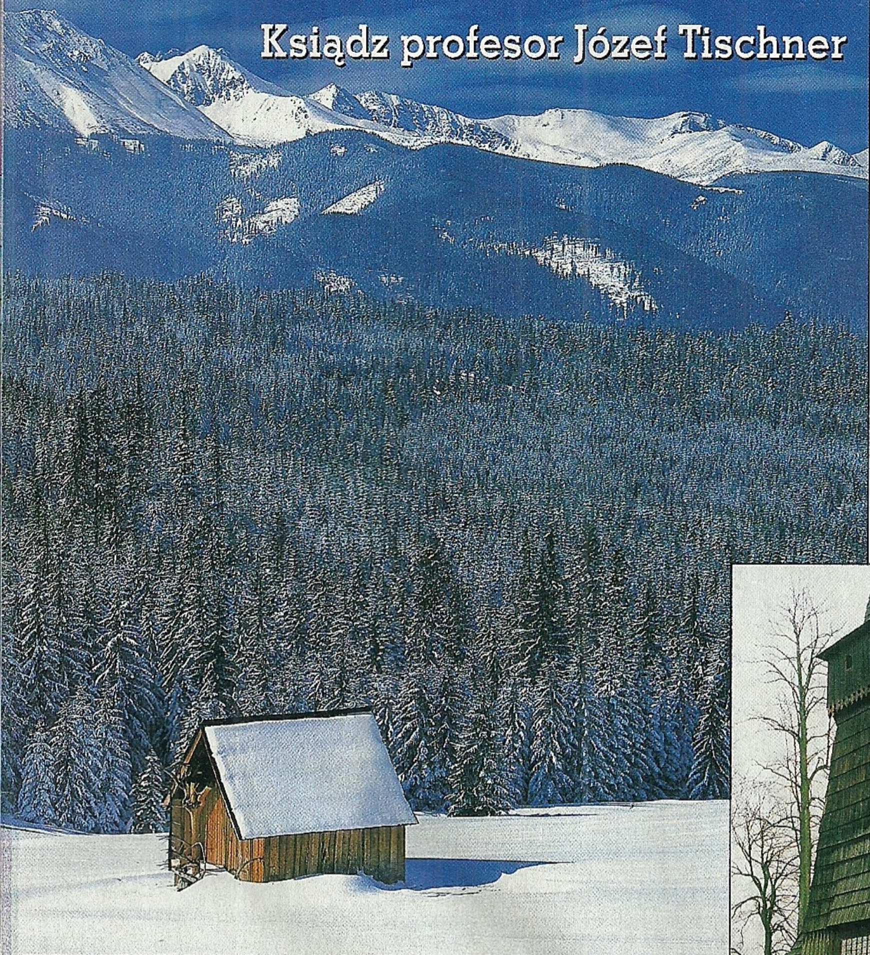
Kiedyś przed laty uczyłem religii w jednej z krakowskich szkół podstawowych. Stanąłem przed dziecarnią trzeciej klasy z zadaniem przybliżenia im postaci Tobiasza, który wbrew surowemu zakazowi króla Sennacheryba (dzieci uporczywie mówiły: „król Senna Ryba") grzebał ciała zabijanych synów izraelskich. Mówiłem: „Tobiasz był nie tylko dobry, bo grzebał ciała zabitych, ale i odważny, bo robił to pomimo zakazów króla. Widzicie, dzieci, w życiu nie wystarczy być dobrym, ale trzeba też być odważnym, bo gdy ktoś jest dobry, ale tchórzliwy, to będzie się bał swą dobroć okazać innym".

Uznałem jednak, że wyrażam się zbyt abstrakcyjnie. Trzeba odwołać się do przykładu. Szukam w pamięci jakiegoś świętego, który by był dobry i odważny, ale w głowie pustka. I wtedy, jak to często u nauczycieli bywa, odwołuję się do własnego życiorysu. Opowiadam, że gdy chodziłem do liceum, to byłem przez rok w klasie, która uchodziła za najgorszą w szkole. Nagle z przerażeniem widzę około trzydziestu palców skierowanych we mnie i słyszę okrzyk: „Oooo! Ksiądz też!!!". Przykład z życiorysu „świętego" najwidoczniej chybił celu. Staram się przekrzyczeć klasę: „Ale, co wy chcecie? Ja byłem grzeczny!". A wtedy jedna z dziewczynek wstaje i świdrując mnie przewrotnie oczami, mówi: „Ksiądz to jest może i dobry, ale tchórzliwy, bo się boi przyznać". Cóż było powiedzieć, jak tylko: „Nie bierzcie ze mnie przykładu, bo widzicie, co z was wyrośnie!".

Jest wiele odmian ludzkiej dobroci, aczkolwiek sama dobroć jest jedna. Różne też są źródła lęku przed dobrocią. Lęk przed dobrocią może być zewnętrzny lub wewnętrzny. Źródło lęku Tobiasza znajdowało się poza Tobiaszem. Przekrocze-

dważna i mądra

Ksiądz profesor Józef Tischner


Fot. WŁODZIMIERZ BILIŃSKI

nie królewskiego zakazu groziło śmiercią. Można powiedzieć: im większa przeszkoda na drodze do dobroci, tym większa dobroć. Dobroć nosi w sobie zarodek heroizmu. Dojrzewając, zarodek skłania do ofiar. W skrajnych przypadkach człowiek oddaje życie za bliźniego. Przykładem jest ofiara ojca Maksymiliana Kolbe. Nie zawsze jednak ofiara polega na oddaniu życia, najczęściej polega na codziennej służbie rodzinie, chorym, zagubionym. Takimi codziennymi poświęceniami pisze się najpiękniejsza historia człowieka i ludzkości.

Może jednak się zdarzyć, że źródło lęku znajdzie się w samym człowieku, w jego duszy. Człowiek lęka się wtedy logiki, jaka rządzi jego własną dobrocią. Człowiek myśli: „Dziś dałem palec, jutro zażądają ręki, pojutrze wszystkiego, co mam. Gdzie są granice poświęceń?". Rzeczywiście, istnieje niebezpieczeństwo nadużywania dobroci. Widzimy, jak dzieci nadużywają dobroci rodziców, uczeń nadużywa dobroci nauczyciela, pracobiorca nadużywa dobroci pracodawcy. Nadużywający dobroci wymagają od człowieka, by robił dla nich coś, co przy odpowiednim wysiłku sami mogliby zrobić. Nawet w dobroczynności trzeba więc zachować roztropną miarę. Zasada moralna mówi: „Prawdziwa miłość bliźniego zaczyna się od miłości samego siebie". Człowiek musi miłować siebie, w przeciwnym bowiem razie straci miarę miłości bliźniego. Dobroć nie może być niesprawiedliwa. Trzeba być sprawiedliwym nie tylko wobec innych, ale i wobec siebie. Trzeba i sobie przyznawać to, co się należy, aby potem wedle tej miary służyć także innym.

Jest jeszcze trzeci rodzaj lęku, który hamuje dobroć – lęk, w którym to, co zewnętrzne, miesza się z tym, co wewnętrzne. Jest to lęk przed szczególnie pojętą opinią publiczną. Mój znajomy proboszcz mawia: „Gdy skrzywdzisz w parafii jednego, masz sprawę z tym jednym skrzywdzonym. Ale gdy zrobisz w parafii coś dobrego jednemu, masz sprawę z całą parafią". Wielu czuje krzywdę z tego tylko powodu, że łaska nie ich dosięgnęła, lecz kogoś innego. Dobroć wzbudza zawiść. Zawiść nie kieruje się do złoczyńców, lecz do bliźnich, którzy doznali dobroci. Dlaczego oni, a nie ja? Podobno tzw. bezinteresowna zawiść jest cechą znamienną Polaków. Nie jestem aż tak wielkim pesymistą, niemniej przyznaję, że pojawia się bardzo często. Ale zawiść to najgłupszy z grzechów; każdy grzech dostarcza bowiem jakiejś przyjemności, natomiast zawiść rodzi same strapienia.


Fot. PIOTR GROCHMALSKI / „POZNANIAK"

Tak więc do dobroci potrzeba odwagi. „Może i dobry, ale tchórzliwy...". Skoro tak, to z pewnością nie do końca dobry.

Jak nie ma dobroci bez odwagi, tak nie ma jej też bez mądrości. Nie sztuka być dobrym w ogóle, sztuka być mądrze dobrym. Tylko mądra dobroć przynosi stokrotny plon. Wie ona, gdzie i kiedy rzucić właściwe ziarno. Mądra dobroć pomaga przede wszystkim tym, którzy sami sobie chcą pomóc. Mądra dobroć woli dać wędkę niż rybę. Mądra dobroć chętniej pomaga tym, którzy potem będą mogli także innym pomóc, niż tym, którzy wszystko zgarniają dla siebie. Nie o to przecież chodzi, by utwierdzić człowieka w jego egoizmie, ale o to, by go wyrwać z egoizmu. Mądra dobroć umie przekonać. Potrafi wczuć się w sytuację potrzebującego i pomóc tak, jak trzeba pomóc. A poza tym: mądra dobroć jest skromna. Zrobi to, co trzeba zrobić, i nie bębni po całej okolicy, czego to dokonała.

Czasem mówi się, że dobroć polega na współczuciu, na litości. To prawda, ale tu czai się pewna pułapka. Współczucie zbyt intensywnie przeżywane może, zamiast

otworzyć, przysłonić oczy. Najbardziej krwawe akty rewolucji dokonywały się w imię współczucia. Robespierre mówił: „Współczucie to wspaniała cnota rewolucjonisty". Współczując biedakom, posyłano na gilotynę bogaczy. W końcu posłano tam samego Robespierre'a. Tak to litość i współczucie w stosunku do jednych szły w parze z okrucieństwem w stosunku do drugich. Stąd Fryderyk Nietzsche replikował: „Litość to cnota prostytutek. Współczujesz i po jakimś czasie stajesz się okrutnym nie tylko dla innych, ale i dla siebie".

Dobroć jest widoczna nie tylko w poszczególnych czynach, ale przede wszystkim w całym sposobie bycia człowieka. Promieniuje przez jego mowę, jego sposób myślenia, odnoszenia się do innych. Choćby ten człowiek nic nie robił, wszyscy wyczuwamy: to dobry człowiek. W tym zachowaniu jedno zwraca uwagę: dobry człowiek każdemu „pozwala być". Mówisz i on słucha, pozwalając ci być. Mówi i ty wiesz: pozwala ci być. Ze złymi ludźmi jest inaczej. Czujesz, że chętnie przepędziliby cię na cztery wiatry. Dobry człowiek odkrywa dobroć w tobie.

W pracy nad własną dobrocią trzeba widzieć dobro wokół siebie. Kto na każdym kroku widzi zło, ten myśli sobie: sam się będę wygłupiał? Otóż nie. Świat jest pełen dobroci, „wygłupiają" się raczej ci, którzy są źli. Pisał św. Augustyn: „Bo dobra jest i ziemia ze swymi wyniosłymi górami, i łagodne zarysy pagórków, i równiny polne, przyjemne i żyzne uprawy; dobry jest dom o harmonijnych proporcjach, obszerny i jasny; (...) dobre jest pożywienie smaczne i zdrowe; dobre jest zdrowie bez cierpień i zmęczenia; (...) dobry jest człowiek sprawiedliwy; dobre są bogactwa, bo ułatwiają życie, uwalniając od troski, dobre jest niebo ze słońcem, księżycem i gwiazdami... I co jeszcze wymienić? Dobre jest to, i dobre jest owo. Odrzuć to albo owo i zobacz – jeżeli możesz – samo dobro. Wtedy zobaczysz Boga, który nie jest dobry dobrocią wziętą od jakiegoś innego dobra, ale jest dobrocią wszelkiego dobra".

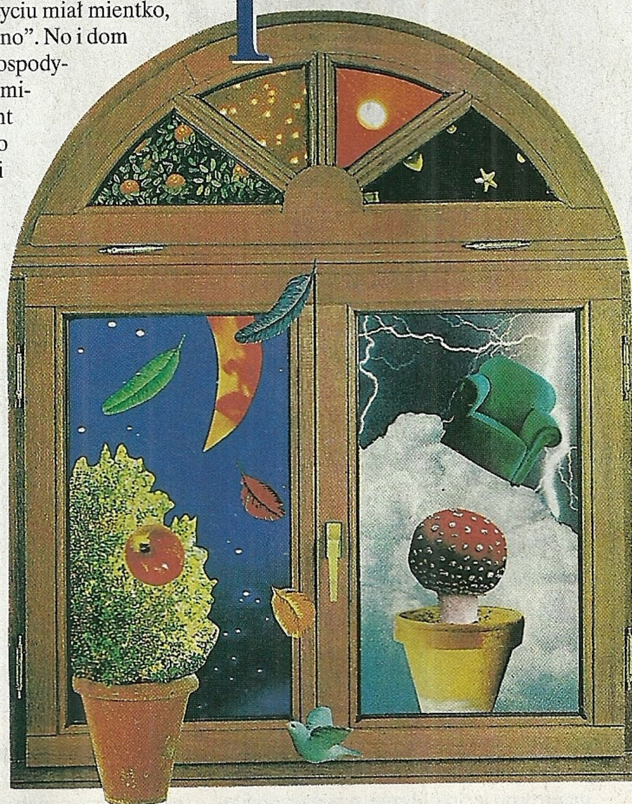
Ks. prof. Józef Tischner


Rodzinny dom Tischnerów

Fot. MICHAŁ WOLNIAK

Do ptako

Cieciuję trochę. Pewnej nocy siedziałem w dyżurce, na Murowance, i rozmyślałem nad swoim życiem. W sumie to było ono szczęśliwe, szczęśliwy też mam dom. Zaraz rozejrzałem się po ścianach, szukając krzyża, aby za to szczęście podziękować Bogu. W moim rodzinnym domu krucyfiks zawsze wisiał nad drzwiami, pod nim dyscyplina ojcowska, która wśród nas, dzieci, poszanowanie i posłuch miała. Mój dom – to była również herbata z sokiem malinowym, piec, stół, łóżko... Ojciec mawiał: „Właściwe człowiekowi jest, żeby w życiu miał mientko, letko, ciepło i niegłodno". No i dom to kobieta – matka, gospodyni, żona. Nie żadna feministka! A fundament i opatrzność domu to miłość – sen, który śni wielu, lecz nie każdemu jest dane przeżyć go na jawie. Mnie się udało. A moim synom?



Choćby mój Zenek. Karolina, jego żona, jak panną była, to miała chęć na syna Teofilów. No, a tamten wziął inną. To ona po złości i dla pokazu, jak to baba, za naszego Zenka się wydała. On, zakochany, świata poza nią nie widział. Nadobna dziewczyna, nie powiem. Najjędrniejsza panna w gminie! Żeby to jeszcze z urodą Bóg ofiarował jej troszeczkę rozumu i przykrócił ten najzaciekleszy jęzor w okolicy! A nasz Zenek urokliwy był, ale nie miał doświadczenia w zalotach, to i nie mógł się znać na babskiej naturze. Nie musiała nawet udawać. Ale dobra i ona! Iluż to u nas chłopów w stanie bezżennym zostało.

Marian i Zbyszek pożenili się w Pomordach. Pomogłem, wykupili mieszkania i żyją przykładnie, jak i ja. Marian jest stolarzem, Zbyszek adwokatem. Dobrze się im powodzi. Wnuczki już duże.

Najmłodszy z synów, Krzysiek, mieszka z nami. Będzie już z siedem lat, jak ożeniony jest z Hanką i – podług mnie – też wadliwie. Niby bez pośredników, a wadliwie. Spytacie, gdzie tę wadliwość pożycia widzę? Ano razem mieszkamy (tylko wejścia mamy oddzielne), a nigdy nie widziałem, żeby Hanka się do niego przytuliła. Słowa pociechy nigdy u niej nie miał. Taka jakaś zamknięta. Tłumaczyłem sobie, że może go kocha, tyle że inaczej z domu nauczona miłości.

Niby dobra z niej dziewczyna, ładna, grzeczna, nie ogłupiona plotką i potokiem polityki. A w kościele... jak uklęknie, to można się od niej modlitwy uczyć. Ale chyba go jednak nie kocha i tyle! Teraz już będzie z rok, jak nie pracuje, bo zaziębiona strasznie w chorobę popadła. Robotę miała marną, w masarni. Ciągle w cugach robiła, w zimnicy. Ledwo z tego wyszła.

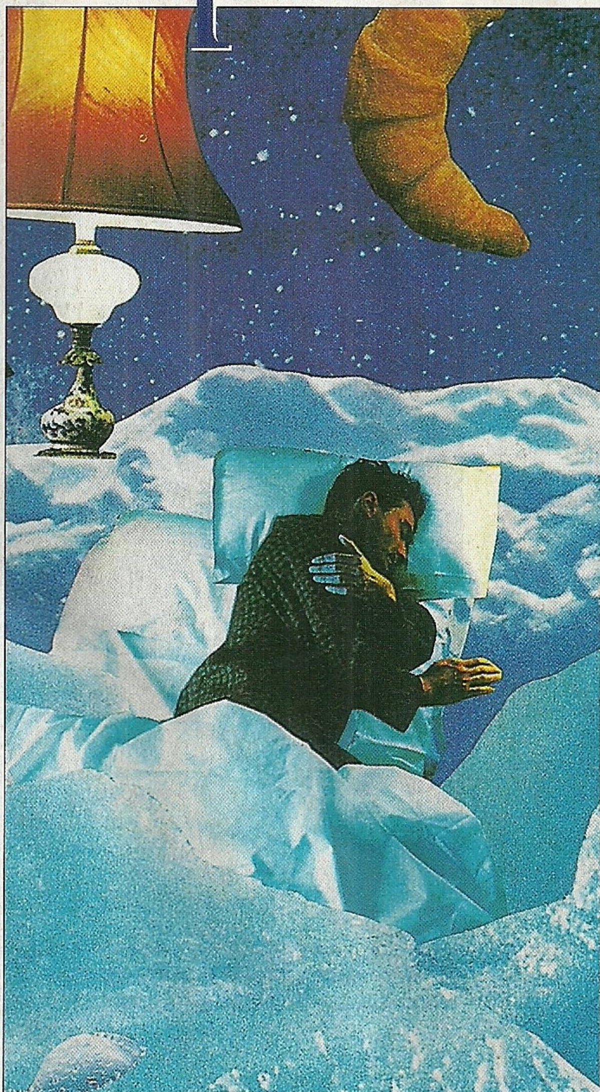
Krzysiek – to dobry fachowiec od roboty, inżynier. Z zagranicy do niego zjeżdżają, żeby plany tłumaczył. Ostatnio byli cały dzień. Ugościć trzeba było, obiad dać nie byle jaki, kolację. Toż nie żałuję. Po angielsku cały czas gadali. Po angiel-

złego gniazda m nie spieszno

sku, ale za darmo! Za taką płacę – to on do końca życia z biedy nie wyjdzie. Zawsze mu mówię: – Dlaczego ty synu na takie warunki się zgadzasz? Patrzaj, Stefan od sąsiadów z tych samych książek studiował, po angielsku nie gada, a jak mu się powodzi.

Od jakiegoś czasu Krzysiek w ogóle przestał się domem zajmować. Długo pracuje albo rzeźbi sobie gdzieś w komórce. Żeby choć pieniądz z tego był albo inny pożytek. A i dzieci, tak przecież upragnione, są teraz źle kochane. Żona broni synowej, mówi, że to wszystko z jego winy, bo dom zaniedbał. A moje zauważenie jest takie, że do złego gniazda ptakom nie spieszno. Ten, któremu spieszno do baby i dzieciaków, ten ma dom. Ten, który odwleka powrót z roboty i korzyści w kolegach widzi, ten ma tylko „cieciówkę", tyle że na siedząco drzemać nie musi.

Mam jeszcze jednego syna, Antoniego. Pokłócony ze mną po tym, jak oswobodził urojenia, przywiązując się do krzyża misyjnego w Lipnikach. Potem się kurował, ale dalej z innych studni wodę czerpiemy. Serce to on ma ze złota, pokory niestety za grosz. Z rozumem to nie wiadomo, kto ma rację. Ciągle domy zakłada, to dla narkomanów, to dla już raz ukaranych, to dla bezdomnych noclegownię... A ja mu mówiłem: – Chcesz dobro czynić, to krzycz, żeby był jeden dom, na mocnym fundamencie, to tych innych nie będzie trzeba! Ja wiem, że on chce dobrze, ale nie tędy droga. Taka dobroczynność to na nic! To zakrywanie większej prawdy o ginących, niestety, wartościach. To wreszcie czynienie szkody bliźniemu i sobie. Ostatnio założył „Przytulisko u Antoniego" – tak je nazwał. Taką karczmę dla ubogich sobie wymyślił. Dla tych, co to rodzina ich wygnała i w swojej wyobraźni już tylko obiad jadali. Przyszedł tam i stary, i błędnie zakochany, i alkoholik zatracony, i na raka chory. Psa też nie pogonili. Zupę dawali po złotówce, ciepło i wyganianie smrodu było za darmo. A bieda strasznie śmierdzi. Gmina nie pomogła, za światło przyszło płacić i po przytulisku. Jeszcze później ze trzy miesiące ciągnęli, ale jak prąd odcięli, to każdy z powrotem na swój śmietnik poszedł.


Collage: JANUSZ LEPPEK

I co mu to dało? Krzyczał najgłośniej jak umiał. Bronił tych ludzi, współczuł, rozumiał. Nie zostawiał samym sobie. I co, wzruszył tym kogo?! Nie! Zamiast wzruszyć, rozśmieszył. Tyle dobrze, że on tak bez ustanku, w zapale, a to mniej boli. Źle znowu, że ojca nie słucha. Bo to nawet koń w obcym terenie, bez dobrego furmana, właściwej drogi nie widzi. A co dopiero taki dzieciak pobłądzony. Moje patrzenie jest mniej bolesne, a więcej pożytku daje. Dom rodzinny krzewić! Taki, co to dla syna marnotrawnego zawsze otworem stoi. I nie musi pobłądzony Wigilii czekać, by rozgrzeszenia doznać. A nawet, jak prąd wyłączą, to nikt się nie rozejdzie. To takie proste myśli człowiecze. Ale myśli te trzeba wypowiedzieć w domu rodzinnym. Bo w tych innych domach to one mają inne znaczenie.

Gdyby każdy z nas lepiej rozumiał drugiego, to może w naszym polskim domu mniej byłoby biednych, ułomnych i bezdomnych, chorych na wódkę i narkotyki?

Czytelnik z Mazowsza

Marzenia i

Kiedy patrzę na roześmiane twarze moich dzieci i radosne miny pozostałych domowników, wiem, że wielką sztuką jest marzyć, jeszcze większą umieć cieszyć się ze spełnionych marzeń, a największą – odkrywać cudze marzenia i spełniać je.



Nasza stała autorką, psycholog Krystyna Zielińska, z mężem Tomaszem i dziećmi: Rafałem, Martą i Agatką.

Zdjęcia: PIOTR LIGIER

– Z czym kojarzą się Wam święta Bożego Narodzenia? – zapytałam swoją rodzinę na kilka tygodni przed Wigilią.

– Ze świętym Mikołajem, prezentami i zabawkami – bez zastanowienia odpowiedziała najmłodsza córka, sześcioletnia Agatka.

– Z choinką i ze świątecznym wystrojem. Lubię lekko przygaszone światło (nigdy w święta nia zapalamy górnego w dużym pokoju) i tańczące na choince lampki. Godzinami też mogłabym wpatrywać się w płomień świec – z jakąś nostalgią w głosie mówiła jej siostra, piętnastoletnia Marta.

– Mnie święta kojarzą się z zupą grzybową, indyczką, żurawinami, kompotem z suszonych owoców i makowcem przygotowanym przez babcię – wyliczał osiemnastoletni Rafał.

– A dla mnie święta to wyłącznie porządki, pranie, trzepanie dywanów i mycie okien – zażartował Tomek, ojciec całej trójki, a po chwili poważnie już dodał: – I oczywiście wy. Zawsze marzyłem o takiej dużej, wspaniałej rodzinie. W dzieciństwie siadałem do stołu tylko z mamą i to nie były moje najszczęśliwsze chwile.

Nasza piątka

To właśnie – jak na dłoni – cała moja rodzina. Agatkę najbardziej interesuje zabawa. Święta dla niej to przede wszystkim prezenty. Rafał jest łasuchem, więc myśli o świątecznych smakołykach. Marta, rodzinna dekoratorka, wielka estetka, już od szóstego grudnia zaczyna świątecznie przyozdabiać nie tylko swój pokój, ale i całe mieszkanie. Wszędzie wiesza aniołki, mikołaje, gwiazdki. Świąteczne drzewko też zawsze wybiera ona.

Wcześniej, przez długie tygodnie, przygotowujemy ozdoby na choinkę, bo w każdym roku nasze drzewko wygląda inaczej. Raz jest całe w bieli i wtedy produkujemy dziesiątki gwiazdek z białych paseczków. W następne święta jest czerwono-granatowe i wtedy przestawiamy produkcję na kokardki w granatowo-czerwoną kratkę. Nigdy nie powracamy do tych samych pomysłów. Nic dziwnego, że dla Marty najważniejsza jest pięknie ubrana choinka w przyozdobionym świątecznie mieszkaniu.

A co do Tomka, to wszystkim w domu wiadomo, że bardzo nie lubi przedświątecznych porządków. Najchętniej na ten czas opuściłby rodzinę i powrócił, gdy już wszystko będzie posprzątane. Jednak wie, że tradycji musi stać się zadość, i uczestniczy w różnych pracach. Pucuje więc okna w całym domu, wiesza firanki (czasem wielokrotnie poprawiając, bo Marta nie jest zadowolona z efektów jego starań), z wielką dokładnością trzepie dywany i dźwiga do magla potężne wałki z bielizną. Po zakończeniu wszystkich prac rozsiada się w fotelu i z przekąsem komentuje:

– I po co to wszystko? Dywanom kolorów nie przybyło, a firanki w oknach dokładnie zasłaniają ich kryształową przezroczystość.

spełnienia

Kiedy jednak święta wreszcie nadejdą, potrafi cieszyć się wszystkim – pięknym stroikiem na stole, wykonywanym co roku przez Martę, Mikołajem wyrysowanym przez Agatkę na szybie, kolorowymi pierniczkami w kształcie serc, lukrowanymi przez dziewczynki. Jest jedynakiem, który jako mały chłopiec stracił ojca. Wychowywała go samotnie matka. Gdy ożenił się ze mną, jego mama zamieszkała z nami. Był dla niej zawsze serdeczny i ciepły. Kiedy zmarła kilka lat temu, całą miłość przelał na nas. Kiedyś był wspaniałym synem, teraz jest takim samym ojcem i mężem. Dzieci przepadają za nim, a on, kiedy ich przez kilka dni nie widzi, powtarza, że to dla niego całe wieki.





– A czym są święta dla ciebie? – zapytała mnie Marta.

– Chyba przede wszystkim czasem spełniających się marzeń – odpowiedziałam i jakoś bezwiednie zaczęłam zastanawiać się, jak było dawniej. O czym wtedy marzyłam?

Święta mojego dzieciństwa

Nie przypominały tych, które teraz z tak wielką radością przygotowuję dla swojej rodziny. Już samo drzewko nie było nigdy zbyt strojne. Wieszaliśmy na nim czerwone jabłuszka, orzechy pomalowane różnokolorowymi farbkami, papierowe łańcuchy i cukierki w kształcie kolorowych sopli, których smak do dzisiaj pamiętam. Był taki zwyczaj, że brat wieszał cukierki na czerwonych sznureczkach, a ja na niebieskich. Rodzice zakazywali zjadania ich przed świętami, ale tak się jakoś działo, że po Wigilii na choince wisiały tylko kolorowe sznureczki. Nikt jednak nie rozliczał nas z tego, bo nie był to czas na pretensje i wymówki.

W moim domu nigdy nie było zbyt dużo pieniędzy, toteż gdy zbliżały się święta, rodzice musieli mocno się głowić, by na wszystko starczyło. Prezenty były więc bardzo skromne i do dziś pamiętam niektóre z nich. Kiedy wymarzyłam sobie domek dla lalek, na długo przed świętami pojawiły się w domu jakieś dziwne przedmioty pozbijane z deseczek. Czasem przypominały kuferki, a innym razem szufladki. Gdy zapragnęłam mieć strój krakowski dla mojej Fruzi, to z kolei mama przez wiele tygodni nawlekała malutkie koraliki na kolorowe niteczki, naszywała cekiny na kawałki kolorowego materiału, by wreszcie jednej nocy wszystko to stało się wymarzonym strojem dla mojej lalki.

Rodzice co roku powtarzali, że święty Mikołaj przynosi prezenty wyłącznie dzieciom. Dla mnie i dla mojego brata było więc oczywiste, że prezenty dla mamy i taty musimy przygotować sami. Tu na pomoc świętego Mikołaja nie można było liczyć. Już jesienią zaczynaliśmy oszczędzać, by kupić prezenty dla rodziców. Gdy nadchodziła Wigilia, radości nie było końca. Cieszyłam się, że święty Mikołaj uważnie przeczytał list, który do niego wysłałam. Tylko dlaczego nie chciał spełnić tego najważniejszego życzenia? Prosiłam, by wreszcie wyzdrowiała babcia, która ciężko chora od wielu miesięcy przebywała w szpitalu. Jej miejsce przy wigilijnym stole pozostawało puste. Kiedy babcia umarła, długo nie mogłam pojąć, jak to jest, że musimy rozstawać się z tymi, których kochamy? Dopiero później zrozumiałam, że nie wszystkie marzenia mogą się spełniać, ale to od nas samych zależy, ile radości będziemy czerpali z tych spełnionych.

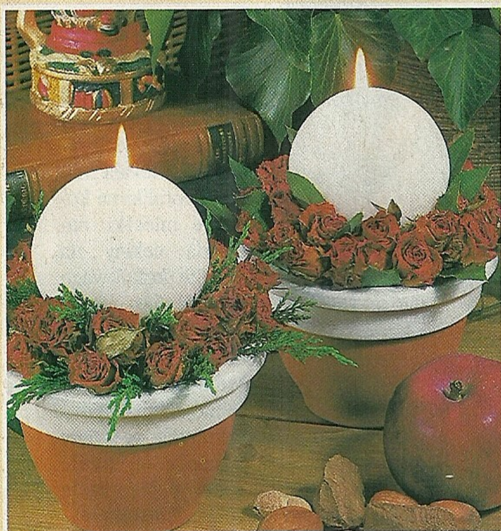
Listy do świętego Mikołaja

Pisze je cała nasza rodzina: dzieci, rodzice i dziadkowie. Stało się to naszą rodzinną tradycją. Zgodnie z nią listy dziecięce trafiają do rąk rodziców i dziadków, listy rodziców do rąk dzieci i dziadków, a listy dziadków do rąk dzieci i rodziców. W ten sposób pomagamy świętemu Mikołajowi. Czasem, znając czyjeś marzenia i nie znajdując ich w liście do świętego Mikołaja, robimy sobie niespodzianki.

Uczę moje dzieci, że to prawdziwa radość spełniać cudze marzenia. Być może to właśnie czujemy, kiedy przed świętami pakujemy worki z rzeczami dla bezdomnych czy z zabawkami dla domu dziecka.

Krystyna Zielińska

Nastrojowe ko



Oryginalną podstawką na świece mogą być zwykłe ceramiczne doniczki z pomalowanym na biało brzegiem. Uroku tej kompozycji doda wieniec z suchych różyczek.

Co roku, przed Gwiazdką, wymyślamy cuda, aby dom pachniał i cieszył świętami. Ubieramy choinkę i pleciemy wieńce, a z gałązek jedliny, szyszek, jabłuszek i świecidełek układamy stroiki, tworzymy też nastrojowe kompozycje ze świecami. W blasku świec najskromniej umeblowane mieszkanie wygląda bardziej uroczyście i tajemniczo.

W sprzedaży jest dużo świec różnych kolorów i kształtów. Bogaty jest również wybór świeczników: od wieloramiennych kandelabrów z mosiądzu, kutego żelaza lub z drewna do lichtarzy. Za podstawki mogą też służyć patery, tace, doniczki, a nawet wydrążone jabłka. Kompozycje ze świecami ozdobią nie tylko świąteczny stół, pięknie też będą wyglądały na komodzie, szafce lub na okiennym parapecie.

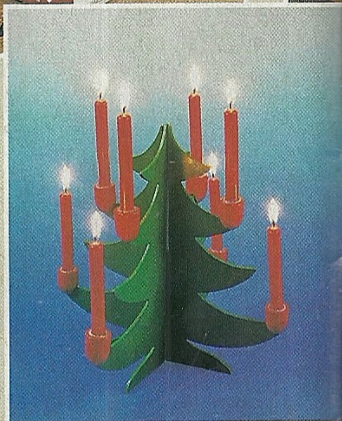
Aranżacja: Ewa Dietz

Zdjęcia: PAWEŁ GÓRECKI

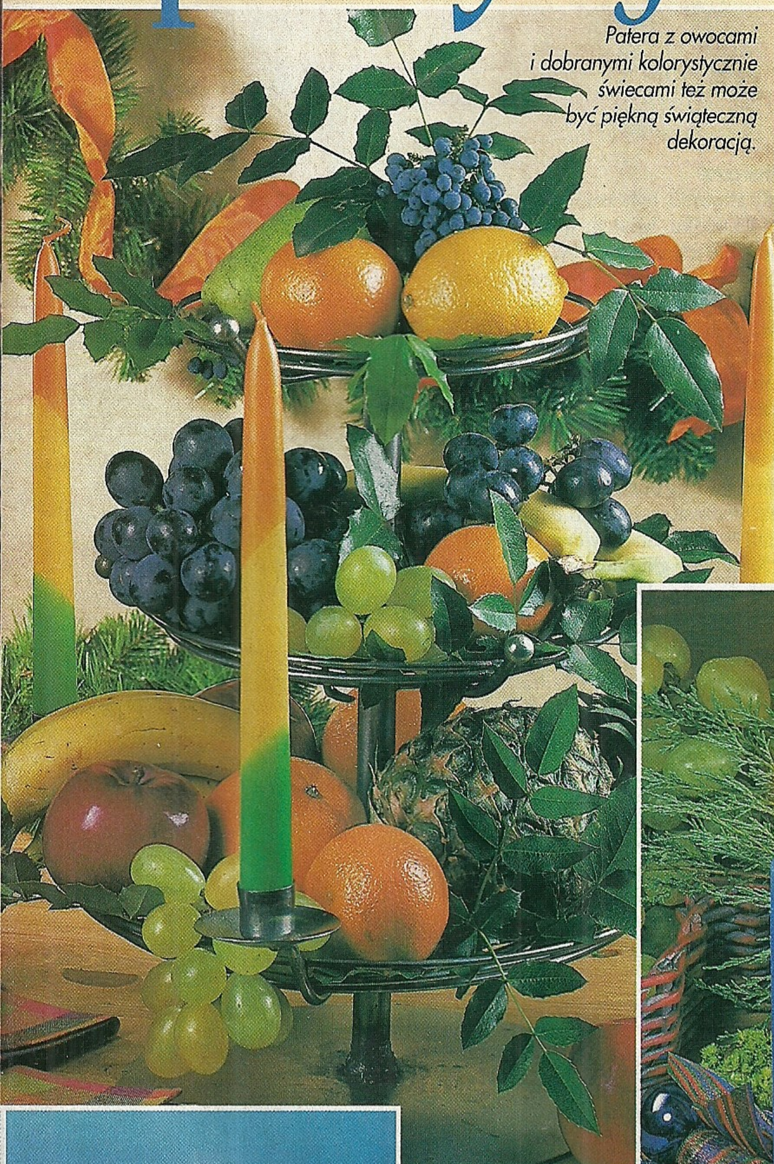


Mosiężny świecznik w kształcie choinki nie potrzebuje wielu ozdób. Zdobią go już świece. Można go ustawić na tle gałązek jedliny. Stroik ze świeczką umieszczony w doniczce wymaga już trochę więcej zachodu.





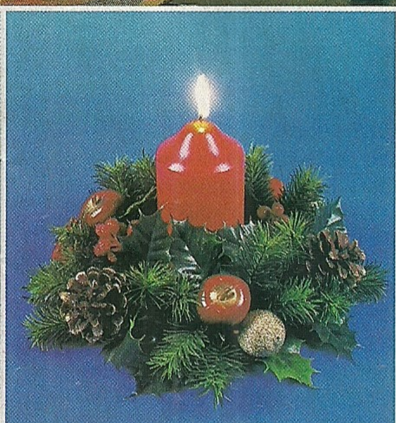
mpozycje



Patera z owocami i dobranymi kolorystycznie świecami też może być piękną świąteczną dekoracją.



Mosiężny lichtarz ozdobiony złotymi listkami pięknie komponuje się ze zwykłymi białymi (niekopcącymi i niekapiącymi) świecami.



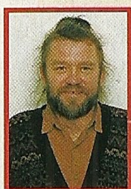
Wieniec z gąbki opleciony gałązkami cisu, ozdobiony bombkami, grzybkami i wstążkami. Do tego proste świece, w takim samym kolorze jak bombki.



Niezapomni...

Prezenty, podarki, upominki. Dostajemy je wszyscy z różnych okazji co najmniej kilka razy w roku. Ale tylko czasem i tylko niektórym zdarza się otrzymać prezent szczególny, który pozostaje w pamięci na długo i zawsze wywołuje jakieś ciekawe wspomnienie. Postanowiliśmy poszukać ludzi, którzy kiedyś właśnie taki dostali.





Franciszek Maśluszczak – artysta malarz

To było dawno, dawno temu, w czasach, kiedy akwarele były kolorowymi guziczkami na owalnej tekturce z dziurką w środku. Miałem wtedy pięć lub sześć lat i bardzo pragnąłem otrzymać takie wspaniałe farby, jakie mój starszy brat nosił w tornistrze. Pewnego dnia marzenie się spełniło. Dostałem je! Swoją wielką radość objawiłem natychmiast – pomalowałem siebie! Jedno oko na niebiesko, drugie na fioletowo, usta na zielono, nos na czarno. Czym prędzej pobiegłem pokazać się babuni i dziadziusiowi. Nie rozumieli, co chciałem w ten sposób wyrazić, dorośli bowiem zatracają stopniowo zdolność do szczerego, spontanicznego okazywania radości z otrzymywanych darów. Uświadomiłem to sobie dopiero niedawno, kiedy pewnego dnia kupiłem w wiejskim sklepiku torebkę landrynek. Wyszedłem z nimi na drogę, gdzie stała grupka znajomych dzieciaków z dość biednej rodziny oraz pewna kobieta uchodząca we wsi za osobę nie całkiem normalną. Poczęstowałem ich tymi najzwyklejszymi w świecie landrynkami, a oni nie posiadali się z radości. Wyjmowali po kolei swoje cukierki z ust i oglądali je, ciesząc się, że są takie gładkie, lśniące, przezroczyste, jak jakieś drogocenne kamienie. Zawstydziłem się. Dałem im tak niewiele, a w zamian dostałem tak cenną lekcję podejścia do życia...



Magda Czapińska – poetka, autorka tekstów piosenek

W 1991 roku musiałam wyjechać „za chlebem" do Ameryki. Siedziałam tam już kilkanaście miesięcy i bardzo tęskniłam za najbliższymi. I wtedy moja przyjaciółka, Magda Umer, która właśnie wybierała się z koncertami do Chicago, tuż przed wyjazdem odwiedziła mój dom i zrobiła taki minireportażyk. Sfotografowała mój pokój, Mamę, dziecko, moje zwierzęta, rośliny... Pamiętam, ile radości sprawiły mi wówczas te zdjęcia. Mama była na nich uśmiechnięta, pogodna. Dwa lata wcześniej przeszła poważną operację i wydawało się nam, że wygrała walkę z okrutną chorobą. Wtedy nikt jeszcze nie wiedział, że są to jej ostatnie zdjęcia. Być może tylko Magda to przeczuwała, bo ona ma bardzo mądre serce.

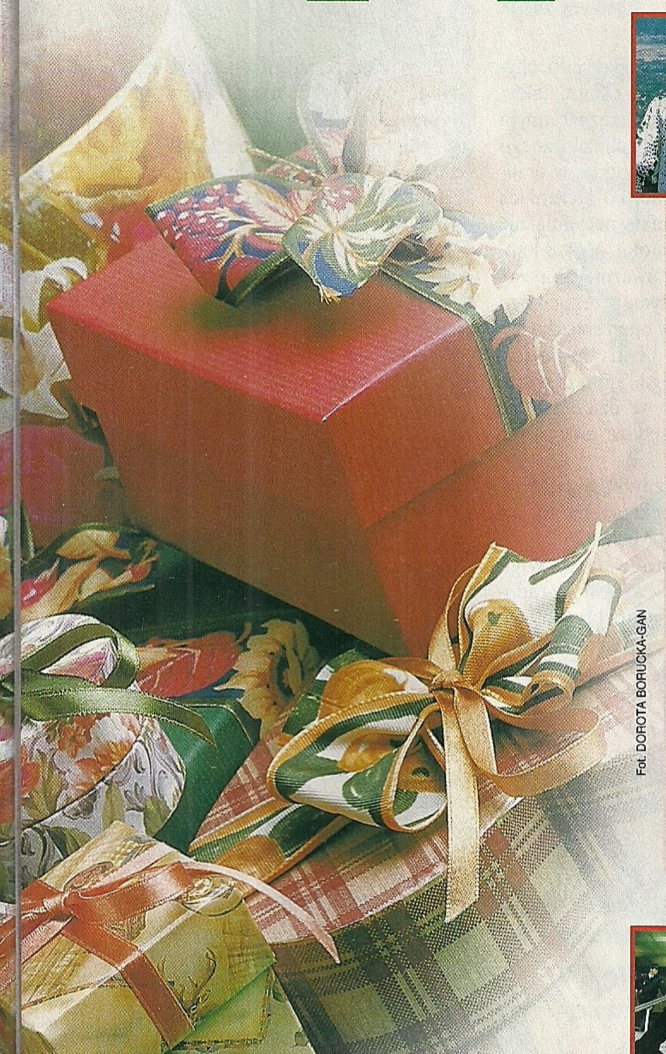
Potem nastąpił nawrót choroby, straszne lata, miesiące, dni... Gdy mojej Mamy nie było już na świecie, dostałam od Magdy jeszcze jedną fotografię, a właściwie portret. Mama ma na nim bardzo uśmiechnięte oczy. Gdy patrzę na to zdjęcie, a robię to codziennie, bo stoi na moim biurku, zamazują się w pamięci wszystkie złe wspomnienia. Myślę, że moja przyjaciółka dobrze wiedziała, jak ważne będzie dla mnie „kiedyś tam..." to ostatnie zdjęcie Mamy. Nigdy nie dostałam piękniejszego prezentu.



Henryka Karpińska – zastępca redaktora naczelnego „Poradnika Domowego"

Ten prezent miał dzieje tak dramatyczne, jak losy niejednego człowieka. Po urodzeniu córki dostałam od teściowej sznurek prawdziwych perełek i złoty pierścionek z perłowym oczkiem. Wręczając go, teściowa opowiedziała mi niezwykłą historię tego kompletu biżuterii. Tuż po wybuchu wojny jej mąż znalazł się w konwoju przewożącym złoto Banku Polskiego na Zachód. Przez Rumunię dostał się do Francji, tam już został i pracował w delegaturze Polskiego Czerwonego Krzyża w Nicei i w Lyonie. Cały czas utrzymywał kontakt z rodziną. W jednym z listów napisał, że z okazji rocznicy ślubu kupił żonie w Rumunii perełki i pierścionek. Niestety, w 1944 roku został wywieziony do Dachau i tam zginął na dwa tygodnie przed zakończeniem wojny. Pewnego dnia 1949 roku w drzwiach warszawskiego mieszkania teściowej stanął inż. Reda, który przewędrował ten sam szlak co teść i dopiero co powrócił do kraju. Odkrył on schowek w lyońskim mieszkaniu teścia i znalazł w nim perełki, pierścionek oraz prywatną korespondencję. Tak więc po latach teściowa otrzymała zapowiedziany w liście prezent. Niestety, dziś zostały mi tylko dwie perełki z zerwanego sznurka. Złodzieje włamali się do mojego mieszkania i oprócz innych przedmiotów ukradli także tę cenną pamiątkę.

...any prezent


Fot. DOROTA BORUCKA-GAN



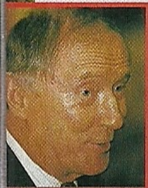
Maria Kowalska – lekarz dermatolog

Dostałam w swoim życiu wiele pięknych prezentów, ale ten utkwił mi w pamięci szczególnie. Było to w maju 1945 roku w Saksonii. Razem z grupą Polaków jechałam rowerem z naszego obozu wojskowego w Zeithain do pobliskiego miasta Riesa. W pewnym momencie zatrzymała nas grupa rozradowanych młodych ludzi. Powiedzieli, że są Anglikami i że mają radosną wiadomość: właśnie ogłoszono koniec wojny! Ucieszyliśmy się wszyscy ogromnie, zaczęliśmy rozmawiać i wtedy oni przyznali się, że marzą o zjedzeniu kawałka chleba. Mieliśmy chleb w obozie, więc wkrótce przyniosłam im dwa duże bochenki.

– Co chcesz za ten chleb?– zapytał Eddie, długonogi blondyn.

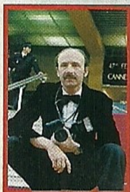
– U nas w Polsce za chleb nic się nie bierze – odpowiedziałam dumnie. Podziękowali więc i pojechali. Zapomniałam już o tym spotkaniu, kiedy pewnego wieczoru koleżanka wręczyła mi dyskretnie coś zawiniętego w szary papier, mówiąc, że to prezent od długonogiego Anglika. Zdjęłam papier i zaniemówiłam. Był to duży flakon mojej ulubionej wody kolońskiej Johan Maria Farina, której używałam przed wojną. Nie mam pojęcia, skąd ten obcy chłopak wiedział, że mieszkając razem z pluskwami w obskurnym baraku i używając paskudnego szarego mydła, marzymy o czymś, co przypomni nam, że jesteśmy młodymi dziewczynami. Dolewałyśmy tej wody do miski podczas mycia, upajając się jej wspaniałym zapachem.

Taka jest historia tego niezwykłego prezentu, do której życie dopisało niewiarygodną pointę. Po czterdziestu latach w Addis Abebie spotkałam starszego przystojnego pana, który okazał się moim długonogim Anglikiem. Braliśmy razem udział w międzynarodowym kursie leczenia trądu w znanym ośrodku All Africa Leprosy and Rehabilitation Training Centre. Oboje pamiętaliśmy tamto spotkanie i oboje nie mogliśmy uwierzyć, że przypadek pozwolił nam spotkać się raz jeszcze.



Krzysztof Chamiec – aktor

Prezent, o którym nigdy nie zapomnę, miał cztery nogi, ogon, piękną kasztanowatą sierść, czarną grzywę i był... kucem. Dostałem go na imieniny, gdy miałem pięć lat. Mój kuc wabił się Kuc. Jeździłem na nim bez uzdy. Był tak mądry, że nie potrzebowałem nim kierować, sam zgadywał moje zamiary. W lecie pasł się w parku w naszym majątku na Wołyniu, w zimie karmiłem go owsem i doglądałem. Ostatnie moje wspomnienie związane z Kucem szczególnie wryło mi się w pamięć. Gdy wybuchła wojna, ojciec pewnego dnia wsiadł do powozu i pojechał, by zaciągnąć się do wojska. Nie było mnie w tym momencie w domu, bo biegałem gdzieś po okolicy, i na wieść, że ojciec odjechał, wpadłem w rozpacz. Czym prędzej wsiadłem na Kuca i ruszyłem galopem w pogoń. Po piętnastu kilometrach dogoniliśmy powóz. Dzięki mojemu Kucowi zdążyłem pożegnać się z ojcem.



Jerzy Kośnik – fotografik

W czasie stanu wojennego miałem ambicję, żeby dokumentować historię, która dziala się na ulicach mojego miasta. Biegałem więc na wszelkie wiece, demonstracje i robiłem zdjęcia. Podczas jednej z takich demonstracji, gdzieś na początku 1982 lub 83 roku, wpadłem w zasadzkę. Wysportowani chłopcy z ubecji zaczęli mnie bić i chcieli mi wyszarpnąć aparat. Wiedziałem, że jestem bez szans i że jeśli nie mam zamiaru wylądować na Rakowieckiej, muszę oddać mój sprzęt. I tak się stało.

Całe to zdarzenie obserwowała grupka młodych turystów z Danii. Podeszli do mnie i powiedzieli, że chcą mi dać pieniądze na nowy aparat. Podziękowałem im, tłumacząc, że pieniądze mi się nie przydadzą, bo w Polsce nic nie można za nie kupić. Chłopcy strapili się, ale poprosili mnie o adres i na drugi dzień przynieśli dwa całkiem niezłe aparaty fotograficzne. Jeden to był Olympus 10, marki drugiego już nie pamiętam. Odstąpili mi je dwaj uczestnicy wycieczki, ale wszyscy złożyli się, by je później odkupić kolegom. Podarowałem im w rewanżu trochę zrobionych przez siebie zdjęć, a oni obiecali, że urządzą w swojej szkole wystawę o wydarzeniach w Polsce.

Te aparaty przetrwały ładnych parę lat, zrobiłem nimi wiele zdjęć i dopiero niedawno oddałem w dobre ręce. A pięknego gestu Duńczyków nie zapomnę nigdy. Pomogli mi uwierzyć w prawdziwą ludzką solidarność.

Puste miejsce

Było to kilka lat temu, 24 grudnia. Jak we wszystkich domach, i u nas późnym popołudniem cudownie pachniało świętami: ciastem, grzybami i pastą do podłogi. Domownicy krzątali się, czyniąc ostatnie przygotowania do uroczystej kolacji. Ojciec zapalił lampki na choince. Na stole lśnił białością wykrochmalony adamaszkowy obrus, a babcia z pietyzmem rozkładała na nim talerze z porcelany, oznaczone od spodu koroną Rosenthala. Ten serwis był używany tylko raz w roku, w wigilijny wieczór, i przetrwał dziesiątki lat w nienaruszonym stanie. Mówiło się, że to prezent ślubny prababci Anieli, dowód dawnej świetności rodziny, przekazywany z pokolenia na pokolenie. Babcia pochylona nad stołem położyła ostatni talerz przed pustym krzesłem, przeznaczonym zgodnie z tradycją dla niespodziewanego gościa. Burczało nam wszystkim w brzuchach – jak to w Wigilię. Po życzeniach z opłatkiem, których nikt specjalnie nie lubił, zasiedliśmy do stołu. Mój 8-letni brat Michaś popatrzył uważnie na pusty talerz przed nie zajętym przez nikogo krzesłem i z błyskiem w oku zauważył:

– A u nas w bloku na strychu mieszka od miesiąca włóczęga. Śpi tam w śpiworze. On podobno w dzień chodzi po dworcu, a noce spędza na naszym strychu.

Zastygliśmy z łyżkami pełnymi barszczu, czekając na to, co powie dalej Michaś.

– Zaprośmy go na Wigilię! – wrzasnął z radością mój brat, zrywając się do drzwi.

Przy stole zapadło głuche milczenie. Ojciec chrząknął i najłagodniej jak potrafił przemówił:

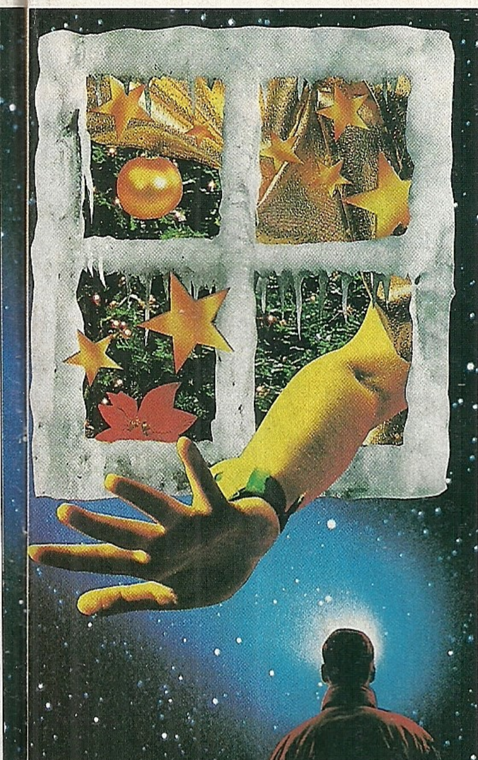
– Michasiu, jest wprawdzie taka tradycja, ale Wigilia to przede wszystkim rodzinne święto. Myślę, że ten pan źle czułby się wśród nas.

– Może ma AIDS – pisnęła ze zgrozą babcia.

Michaś ze spuszczoną głową wrócił do stołu i bez apetytu kończył barszcz z uszkami. Mama pogłaskała go po głowie i zaproponowała:

– Wiesz, jak zjemy, to pójdziesz z Basią na strych i zaniesiesz temu panu wszystkiego po trochu z naszej wieczerzy, zgoda?

Powiedziała „wieczerzy", co zabrzmiało jakoś fałszywie, nie wiem dlaczego. W milczeniu jedliśmy po kolei wszystkie dania, modląc



Collage: JANUSZ LEPPEK

się w duchu, żeby wreszcie wypić kompot z suszek i wstać od stołu.

– No, to dziękuję wszystkim – powiedział mało wesołym głosem ojciec i odsunął krzesło. Mama pospiesznie zaczęła zbierać talerze i półmiski, zbyt pospiesznie i nerwowo, gdyż jeden talerz wysunął się jej z rąk i rozbił o błyszczącą podłogę. Jeszcze mam w uszach ten brzęk – wytworny dźwięk tłuczonej, delikatnej porcelany. Babcia zrobiła mamie awanturę, że jest niezręczna i niszczy pamiątki rodzinne, na co tata wzruszył ramionami, mówiąc, że to nie żadna RODZINNA pamiątka, tylko zdobycz wujka Staszka z wypraw na szaber na Ziemie Odzyskane...

W rok później babcia, myjąc naczynia po wigilijnej kolacji, stłukła następny rosenthal. Zostało dziesięć talerzy. W zeszłym roku, już przy nakrywaniu do stołu, kolejny rozbiłam ja. Znienawidziłam rodzinne Wigilie. W tym roku zapowiedziałam, że święta spędzam z przyjaciółmi, w schronisku na Turbaczu. Mamy tam blaszane kubki i talerze z duraleksu, a przy drewnianym stole jest zawsze bardzo ciasno...

Basia z Krakowa

Najpiękniejsza Gwiazdka

W grudniu, przed kilkoma laty, obchodziliśmy pierwszą rocznicę naszego małżeństwa, zbliżały się pierwsze wspólne święta Bożego Narodzenia. Właściwie wszystko było dla nas pierwsze, a przez to pełne czaru: mieszkanie, łóżko, stół, nawet okno. Żona była w dziewiątym miesiącu ciąży, za dwa tygodnie miała rodzić. W szafie czekały pieluchy, w kącie stało dziecinne łóżeczko, w schowku – mała wanienka.

W Wigilię obudziliśmy się, gdy na dworze było już jasno. Rozmawialiśmy jeszcze jakiś czas, leżąc w ciepłej pościeli, zastanawialiśmy się nad imieniem dla dziecka. Żona jednak uznała, że najlepiej będzie, jeśli przyniesie je sobie samo. Spoglądaliśmy na przystrojone poprzedniego wieczoru drzewko, na papierową szopkę, układaliśmy program rodzinnych spotkań na pierwszy i drugi dzień świąt. I wtedy Danusia wręczyła mi gwiazdkowy prezent. Wydało mi się to dziwne, bo pierwsza gwiazdka jeszcze nie pojawiła się na niebie, aniołowie drzemali gdzieś wysoko, Trzej Królowie przemierzali obce drogi, a ja już rozpakowywałem swój prezent.

A potem stało się to, czego tego dnia nie oczekiwaliśmy – Danusia odczuła bóle i oznajmiła, że to już! Jak to? Zbaraniałem. Chyba każdy chłop zna to niesamowite uczucie, gdy słyszy taki sygnał. Ręce mi się trzęsły, kiedy korzystając z telefonu sąsiadów wzywałem karetkę i kiedy wyprowadzałem żonę z domu.

Danusia zmagała się z porodem wiele godzin, dzwoniłem do szpitala kilkakrotnie i wciąż otrzymywałem odpowiedź: jeszcze nie. Nadszedł wieczór. W domach zabłysły światła, zabrzmiały kolędy. Zasiadłem z rodzicami i młodszym bratem do wieczerzy.

Potem zadzwoniłem jeszcze raz. – Co, syn? – wrzasnąłem w rozgorączkowaniu. – Tak, urodził się o dziewiętnastej.

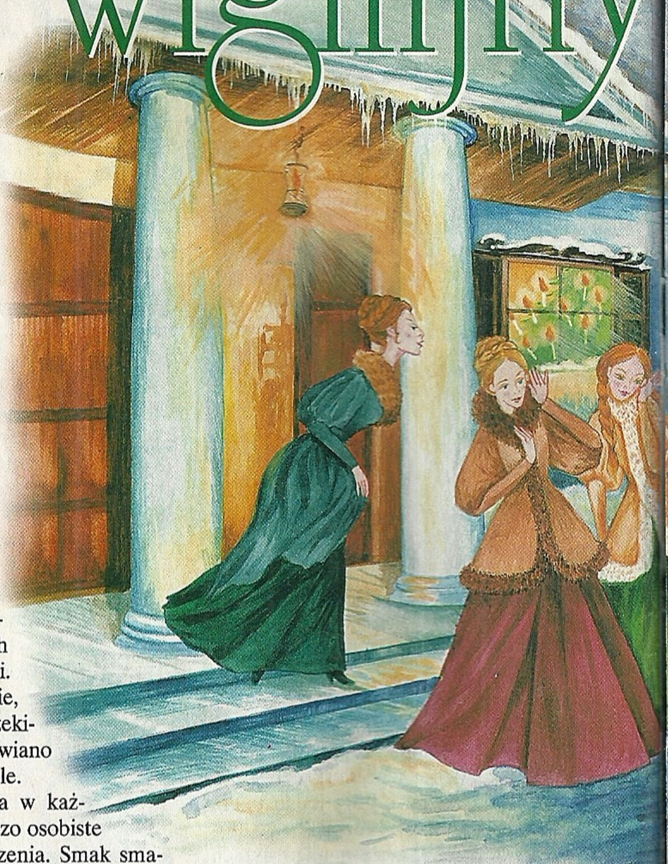
Jak wariat wypadłem z domu sąsiadów i pod rozgwieżdżonym niebem pełnym pasterzy, chórów anielskich, choinek, poleciałem do swoich. Byłem ojcem! Moja Danusia dała mi najpiękniejszy prezent pod choinkę, jaki kiedykolwiek mógłbym sobie wymarzyć: syna Adasia.

Leszek Zabłocki z Supraśla





Smak wigilijny



W dawnej Polsce o świętach Bożego Narodzenia zaczynało się myśleć już od św. Marcina. Wspaniałą pieczoną gęś z chrupiącą skórką, podawaną w ten dzień, można było potem wspominać przez całe 40 dni adwentu, aż do uroczystej postnej kolacji wigilijnej.

Nie znaczy to wcale, że Polacy przez długi post adwentowy żyli tylko chlebem i wodą. W szlacheckim dworku na Kresach Wschodnich na postny obiad podawano na przykład zupę rybną z farszem, kotlety z sandacza, pieróg z grzybami, raki całe gotowane w śmietanie, strudel z jabłkami na deser. Albo inny zestaw: zupę sago z winem i z kruchymi ciastkami, pasztet z węgorza, ryby w majonezach, rozmaite jarzyny gotowane na parze, szczupaka z białym sosem z kartofelkami, hreczuszki z konfiturami. Przez okres postu nie umartwiano się więc, ale mięsa nie jedzono. Gdy zliczymy dni postne całego roku (piątki, adwent i wielki post) – zbierze się z tego około 150 dni bezmięsnej i niskotłuszczowej diety, która miała tę wyższość nad dzisiejszą modą na różne cudowne diety odchudzające, że była zwyczajem trwałym, obowiązującym niemal wszystkich, i na pewno dobrze służącym zdrowiu.

Wszystkie dni adwentu przygotowywały do tego najbardziej wyczekiwanego wieczoru w roku – Wigilii, która rozpoczyna ukochane przez Polaków święta Bożego Narodzenia. Przypadają one na dni przesilenia zimowego. Według wierzeń naszych pogańskich przodków był to czas magiczny, najlepszy, by wyjednać sobie przychylność sił natury, a więc dobre zbiory, zdrowie, pomyślność. Pośrednikami w tych zabiegach mieli być bliscy zmarli. To dla nich właśnie, a nie tylko dla nieoczekiwanego gościa, zostawiano puste miejsce przy stole.

Wieczerza wigilijna w każdym z nas budzi bardzo osobiste refleksje i skojarzenia. Smak smażonego karpia, uszek z grzybami, zupy migdałowej czy kutii przywołuje wspomnienia rodzinnego domu i bliskich, którzy – zapominając o wzajemnych żalach i urazach – uroczyście łamią się opłatkiem i zasiadają do stołu nakrytego śnieżnobiałym obrusem. W smaku klusek z makiem czy kutii jest zapach choinki i siana pod obrusem, niecierpliwe czekanie na Mikołaja, blask świecy odbijającej się w bombkach i oczach dziecka zajętego oglądaniem prezentów.

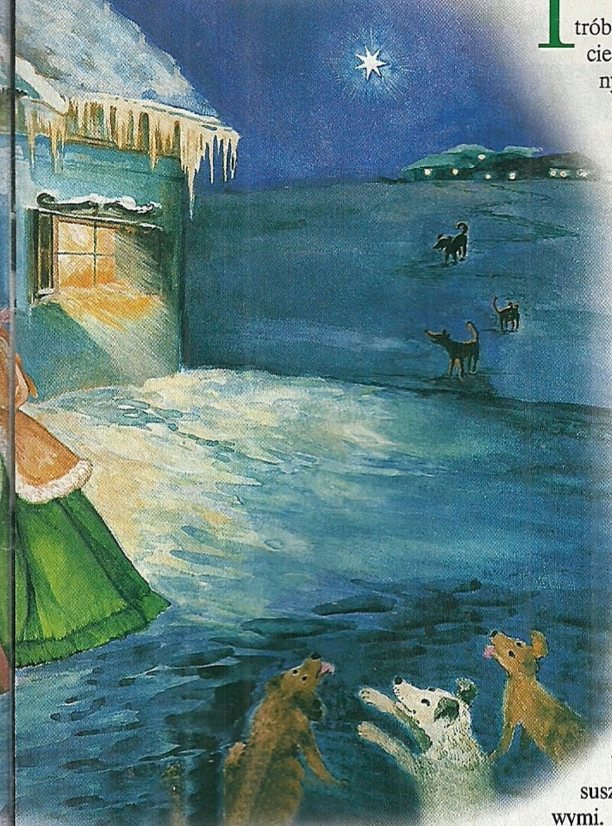


Jeśli zapytamy rodaka, co jada lub jadał na Wigilię w swym rodzinnym domu, to uważnie słuchając jego odpowiedzi, bardzo dokładnie możemy określić, z jakich pochodzi stron.

Na Opolszczyźnie jadano zupę grochową, ale również zupę migdałową, grzybową z gałuszkami, fasolową z pieczkami (suszone owoce), ale przede wszystkim musiała pojawić się na stole siemieniotka i moczka. Niektórzy rzucali nieco strawy w ogień – dla zmarłych. Na śląskim stole nie brakło karpia, kompotu wigilijnego z suszonych owoców, śląskich pierników, piernika z marcepanem, piernikowych serc polewanych lukrem miętowym, cieszyńskich ciasteczek orzechowych. Na bogatym stole książąt Potockich kucharz Teslar stawiał: na



ch wspomnień



przystawkę kawior i śledzie, potem zupę migdałową, consommé maltańskie, krążki ryby z chrzanem, szczupaka w sosie szafranowym, karpia z sosem polskim, liny smażone, sałatę, kukurydzę oraz łamańce, kutię i ciasta: struclę zwykłą, drezdeńską, z konfiturami, z makiem, torty marasquino, makaronikowy i kakaowy.

Na kresach pan domu w dniu wigilijnym zwyczajowo od rana polował, a gospodyni szykowała wieczerzę, aby na stole nie zabrakło zupy migdałowej z ryżem i rodzynkami oraz do wyboru: barszczu z uszkami, rybnej z farszem lub grzybowej z łazankami, następnie szczupaka na szaro, okoni polanych masłem i posypanych jajami, całego szczupaka z szafranem i rodzynkami, karpia całego na zimno w rumianym sosie z rodzynkami, pasztetu z chucherek (wątróbek rybnych) we francuskim cieście, lina w galarecie, smażonych karasi z czerwoną kapustą, galarety albo kisielku, suszeniny ze śliwek, wisien i gruszek.

Na północnych krańcach Podlasia charakterystyczną potrawą wigilijną były łamańce podawane do mleczka z maku, zwanego aguompieniem. Na Kresach Wileńskich tego wieczoru na stole nie mogło zabraknąć rolmopsów śledziowych na sposób wileński, smażonych śledzi, smażonych uszek do barszczu. Podawano również grzyby w cieście, a na deser, do wigilijnego kompotu – pierniki, makowce i dużo bakalii z owocami suszonymi i południowymi. Pani i pan domu obowiązkowo, a goście na dobrą wróżbę, musieli skosztować kisielu owsianego. Na Kresach Lwowskich opłatek smarowano miodem, podobnie jak na Podhalu, a na zakończenie Wigilii podawano strudel ciągniony galicyjski.

Na góralskiej Wigilii jedzono bardzo skromnie: żur, barszcz, kapustę z grochem i kluski z makiem. Na Pomorzu na ten wieczór przyrządzano barszcz wigilijny z kluseczkami z grzybów lub pierożkami z grzybowym nadzieniem. W niektórych domach podawano zupę z suszonych owoców. Przygotowywano również kapustę z grzybami lub bigos postny, grzyby w białym sosie i ryby do wyboru: karpia w maśle lub w sosie czosnkowym albo faszerowanego, flądrę w galarecie, pstrąga z migdałami, szczupaka w sosie chrzanowym, śledzia w śmietanie albo po rybacku, a na deser makowce, pierniki, pierniczki, drożdżówkę kaszubską i sękacz.

Na stole wigilijnym w Warszawie stawiano dziewięć potraw z ryb: galaretę, zupę rybną, szczupaka obgotowanego w zupie i zalanego ogrzanym chrzanem, okonie zaprawione sosem, potrawkę z ryb, rybę w sosie, kotlety z ryby z zielonym groszkiem, jesiotra lub czeczugę w sosie, a na pieczyste – karpia lub fląderkę. Nie mogło zabraknąć również grochu przecieranego, zapiekanki z ryżu, kompotu, ciasta oraz kisielu z migdałowym mlekiem. Oprócz tego podawało się zaparzony mak, utarty ze śmietanką i cukrem albo miodem, z dodatkiem migdałów i innych bakalii. Jedzono go z małymi kruchymi ciasteczkami.

Ponieważ często zdarzało się, że żona pochodziła z jednej części Polski, a mąż z innej – Wigilia była sztuką kompromisu, z którego bardzo często wynikał ciekawy i oryginalny dobór potraw. Zapewne i w Państwa domach znajdą się dania wigilijne, których rodowód wywodzi się z różnych stron kraju.



Wszędzie jednakże sygnałem do rozpoczęcia Wigilii było, i chyba nadal jest, pojawienie się na niebie niecierpliwie oczekiwanej pierwszej gwiazdy.

Grzegorz Russak

Ilustracje: IZABELA HADRIAN

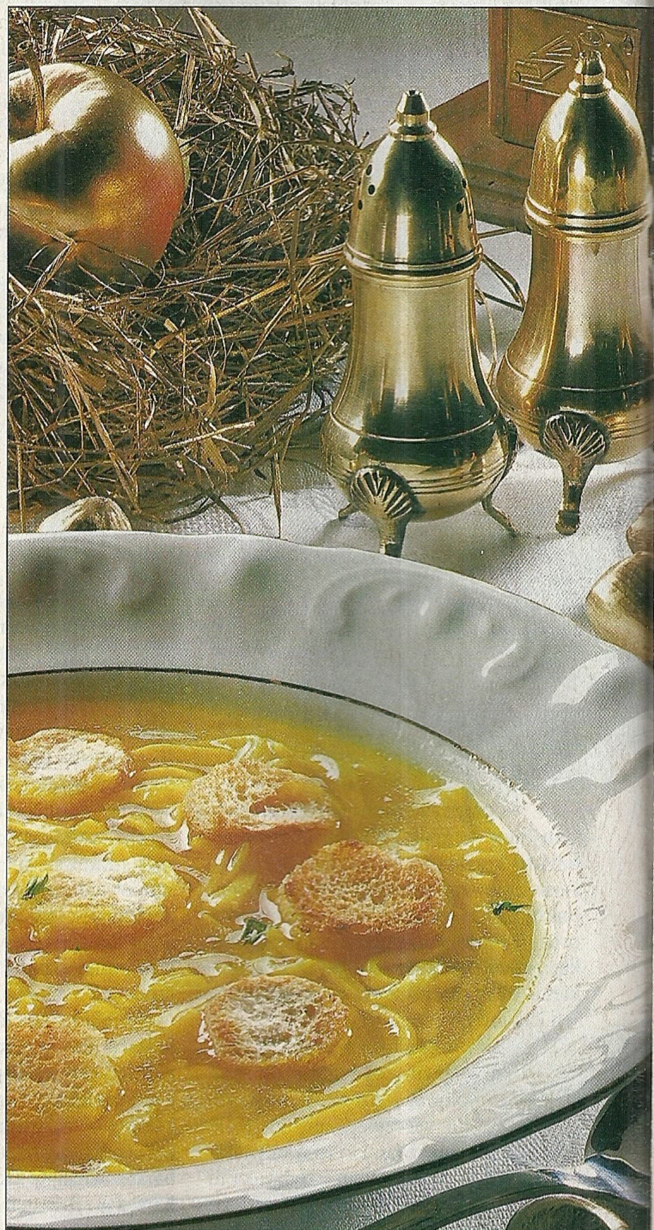


Staropolskie s

Zupa migdałowa

Wziąć pół funta migdałów słodkich, łyżkę gorzkich, sparzyć, posiekać, ucierać mocno w donicy, dodawszy trochę wody. Aby olejku nie było, ucierać mocno. Rozprowadzić ciepłą wodą, przecedzić przez sito. Tak postąpić trzy razy, aby wszystka esencja z migdałów wyszła. Potem dodać wody, ile potrzeba cukru do smaku, a kto chce – parę łyżek rumu. Do tej zupy daje się ryż z rodzynkami i cynamonem osobno gotowany.





Consommé maltańskie

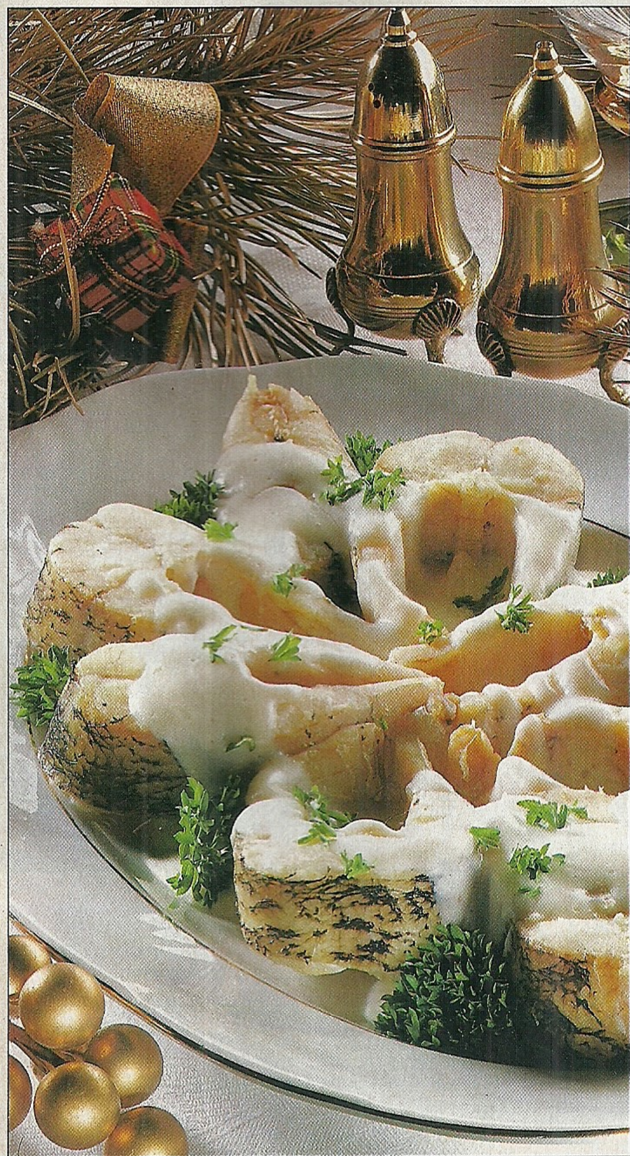
4 pokrojone cebule usmażyć na maśle klarowanym do złotego koloru, zalać rosołem z ryb niezbyt mocnym, posolić, dodać parę piórek szafranu, a gdy zupa już wyklarowana, przecedzić ją, dodać makaronu włoskiego ugotowanego i pokrajanego w niedługie kawałki, a nadto mleczka z karpia lub wątrobę ze szczupaka. Na talerzu podać grzaneczki: same skórki z bułek, wycinane w kółeczka i przyrumienione.

* 1 funt – 50 dag

pecjały wigilijne

Szczupak na biało

Oczyszczonego i posolonego szczupaka pokroić w dzwonka i ułożyć w rondlu. Na to pokroić w plasterki włoszczyznę, cebulę, dodać liść bobkowy, cały pieprz, zalać wodą i gotować przez godzinę. Potem włożyć spory kawałek masła do rondelka, dodać garść mąki i wymieszać dobrze, aby zbielało. Mieszając, rozprowadzić smakiem od ryby i zagotować, aby sos był zawiesisty. Dodać soku z cytryny, a kto chce, kwaterkę kwaśnej śmietany. Wszystko razem zagotować, polać tym szczupaka na półmisku i posypać koprem lub zieloną pietruszką.





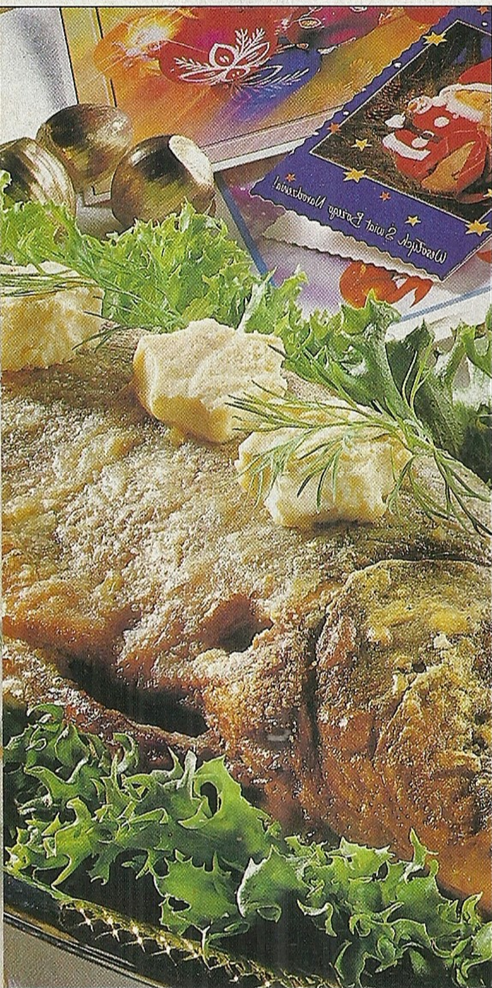
Śledzie

Śledzie marynowane rozebrać na dwie połowy, wybrawszy zupełnie z ości złożyć z powrotem, przekroić na trzy części, ułożyć na talerzu jako całe, dodając ogony i główki ładnie poobcinane. Na talerz położyć trzy śledzie, ubrać je np. kawiorem, łososiem wędzonym, rydzami, korniszonami i jabłkiem posiekanym z mleczkiem śledziowym. Tak przyrządzone skropić octem i oliwą. Można także połowy śledzi oczyszczonych z ości przesmarowywać powyższym jabłkiem z mleczkiem i zwijać w ślimaczki, układać na talerz i ubierać jak wyżej.



Smażona ryba innym sposobem

Wziąć wypatroszoną rybę, oczyszczoną i wymytą, obtoczyć w mące z masłem, postawić do pieca, żeby się zarumieniła, a potem wziąć pięć jaj, rozbić, dodać dwie szklanki mleka, posolić, dobrze wymieszać, oblać tym rybę i znowu wstawić do pieca, aż się zupełnie usmaży, i podawać do stołu.



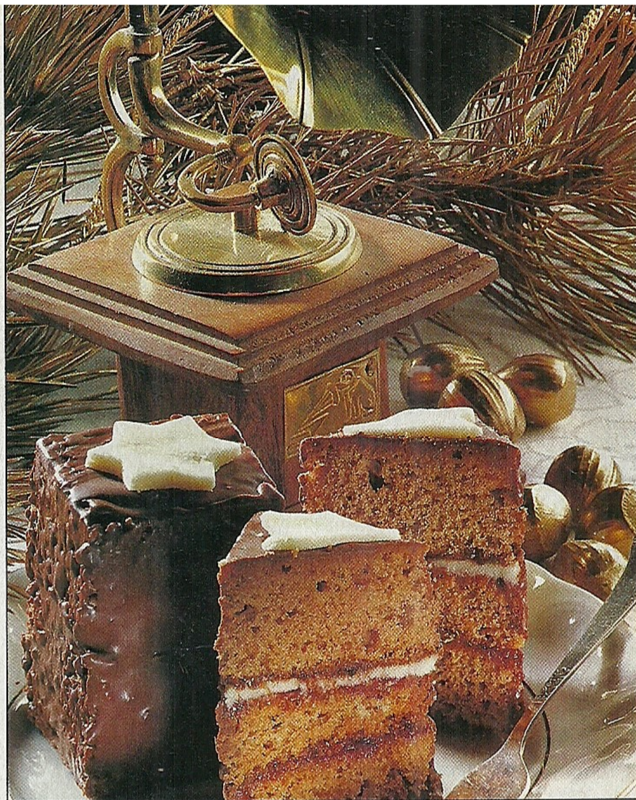
Krążki z ryby z chrzanem

Na 1 kg ryby oczyszczonej ze skóry i grubszych ości, ubitej w moździerzu, dodać 3 bułki rozmoczone w śmietance, usmażonej jajecznicy z 2 jaj, na cebulce zarumienionej na maśle, i 20 dag masła surowego; wszystko to razem z rybą ubić, posolić i przetrzeć przez sito. Z knelu tego wałkować na stolnicy, podsypując mąką, wałeczki grubości palca. Zwijać krążki, sklejać i smażyć na maśle. Podawać na półmisku. Osobno podać utarty chrzan.

Strudel z jabłkami

50 dag mąki, 2 białka, kawałek masła do reszty wodą zarobić na niezbyt twarde ciasto. Wyrobić dobrze, położyć na posypanej mąką pokryweczce i przykryć ciepłym rondelkiem. Po kwadransie ciasto położyć na obrusie rozłożonym na stole i posypanym mąką, rozgnieść wałkiem, a do reszty rękami rozciągać jak najcieniej. Teraz pokropić masłem, rozsypać jabłka szatkowane, posypać cukrem, rodzynkami i bułeczką smażoną, na zapach cynamonem, zwinąć na wałek, kawałkami pokłaść na blachę, masłem suto pokropić i piec w średnio gorącym piecu.





Śląski piernik z marcepanem

Marcepan przygotować na trzy dni przed pieczeniem piernika; 30 dag migdałów sparzyć wrzątkiem, zdjąć łuski, obsuszyć lekko w ciepłym piekarniku, po czym przepuścić dwa razy przez maszynkę. Zmielone migdały utrzeć potem w donicy, dodając 30 dag cukru pudru oraz kieliszek koniaku (wódki) lub 3 łyżki soku cytrynowego. Utartą masę podgrzewać w rondlu, ciągle mieszając, aż zacznie odstawać od dna. Zawinąć w wilgotną lnianą szmatkę i zostawić na trzy dni.

Przygotować ciasto: 50 dag płynnego miodu, 70 dag cukru i 15 dag masła ucierać w misce, aż utworzy się płynna masa. Dodać po jednym 3 jaja (dalej ucierając) oraz 5 dag zmielonych orzechów (laskowych lub włoskich), torebkę korzennej przyprawy do pierników, 5 dag kakao, filiżankę zaparzonej mocnej kawy, szczyptę gałki muszkatołowej i kardamonu. Wymieszać w misce 1,5 kg przesianej przez sito pszennej mąki i 3 małe proszki do pieczenia. Połączyć mąkę z płynną masą. Ciasto dokładnie wyrobić i pozostawić w chłodnym miejscu na parę godzin, a najlepiej tydzień lub dwa. Ciasto podzielić na 3 części, cienko rozwałkować i wyłożyć na 3 blachy jednakowej wielkości. Piec każdą blachę ok. 30 min w średnio gorącym piekarniku. Gdy pierniki ostygną, dwa z nich posmarować dość grubo dżemem malinowym lub powidłami śliwkowymi i złożyć. Wierzch także posmarować cienko dżemem lub powidłami. Następnie rozwałkować na stolnicy posypanej cukrem pudrem cieniutki płat marcepanu wielkości placka piernikowego i nałożyć na górę. Trzeci placek piernikowy również posmarować cienko dżemem i tą właśnie stroną przyłożyć do marcepanu. Piernik przykryć arkuszem papieru pergaminowego i obciążyć. Następnego dnia pokroić na niewielkie kostki i polukrować czekoladą lub lukrem czekoladowym. Lukier czekoladowy przygotowujemy z 30 dag cukru pudru, 5 dag kakao, 5 dag masła i 5 łyżek gorącego mleka. Wszystkie składniki utrzeć na jednolitą masę i płaskim pędzelkiem smarować kostki piernikowe.

Zamieszczone tu przepisy zaczerpnęliśmy z następujących książek kucharskich: „Wydoskonalona kucharka" – 1847 r., „Kucharka litewska" – 1870 r., Antoni Teslar „Kuchnia polsko-francuska" – 1910 r., „Śląska kucharka doskonała" – 1990 r.

Zdjęcia: MICHAŁ WOLNIAK. Aranżacja: AGNIESZKA WOLNIAK

Poloneza





*...Podkomorzy rusza
I z lekka zarzuciwszy wyloty kontusza,
I wąsa pokręcając, podał rękę Zosi*

Poemat „Pan Tadeusz" był już sztuką teatralną i widowiskiem telewizyjnym. Teraz będzie filmem.

Trzy lata dojrzewał w duszy Andrzeja Wajdy zamiar sfilmowania „Pana Tadeusza". Mistrz zarzucił go jednak i zaczął się skłaniać do pomysłu sfilmowania „Przedwiośnia" Żeromskiego. Dopiero jesienią ubiegłego roku powrócił do wcześniejszej idei.

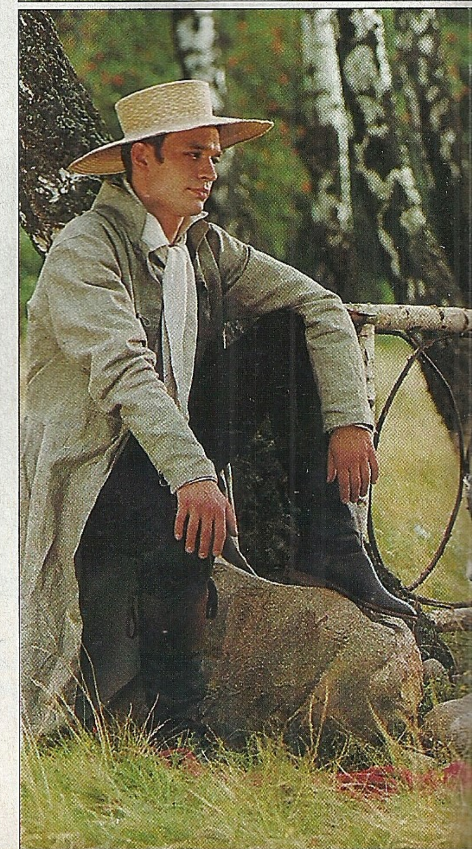
Co ciekawe, Adam Mickiewicz też nie od razu napisał cały poemat. Pierwszych sto kilkadziesiąt wierszy powstało najprawdopodobniej w roku 1831 podczas pobytu Mickiewicza w Poznańskiem. Później poeta przerwał pracę i powrócił do niej dopiero w Paryżu. Pisanie „pieśni ogromnych dwunastu" zakończył 13 lutego 1834 roku. Poemat, który stworzył, ożyje teraz na ekranach kin.

– W filmowym „Panu Tadeuszu" nie będzie długich monologów ani opisów przyrody – mówi Marek Brodzki, drugi reżyser i koordynator planu. – Nie usłyszymy więc mowy Sędziego o grzeczności ani informacji o tym, że ogródek Zosi był „ścieżkami porżnięty, pełen bukietów trawy angielskiej i mięty". Zobaczymy go natomiast w całej krasie. Także podczas grzybobrania kamera nie będzie przyglądała się „surojadkom z okrągłymi brzegi" ani „purchawkom jak pieprzniczki", tylko pokaże na ogólnym planie klimat tej sceny, w której postacie zbieraczy snują się między drzewami jak „elizejskie cienie".

Wszyscy twórcy filmu zapewniają, że nie będzie on nudny. Andrzej Wajda utrzymuje wręcz, że "Pan Tadeusz" to świetny materiał na scenariusz, w którym jest aż za dużo akcji. Nie wiemy jeszcze, od jakich scen reżyser zdecyduje się rozpocząć film. Inwokacja prawdopodobnie się pojawi, ale nikt nie chce zdradzić, gdzie. Dokładniejsze informacje mają pozostać tajemnicą aż do premiery „Pana Tadeusza".

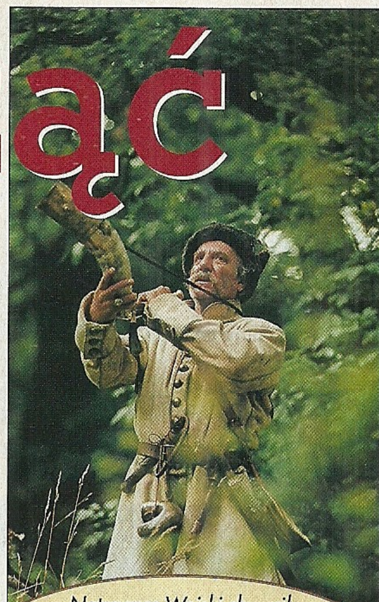
Na razie wiadomo, że w dwugodzinnym filmie znajdą się wszystkie najważniejsze wątki i postacie, przy czym głównym bohaterem uczynił Wajda księdza Robaka vel Jacka Soplicę. Wszyscy mówić będą oczywiście wierszem, który dla potrzeb filmu został specjalnie przystosowany. Twórca dialogów Andrzej Wereśniak zapewnia jednak, że do tekstu Mickiewicza nie dopisał ani jednego słowa. Często natomiast skracał wypowiedzi, przeplatał je, a także wykorzystywał do dialogów fragmenty opi-

*Krótkie były Sędziego z synowcem witania,
Dał mu poważnie rękę do pocałowania
I w skroń ucałowawszy, uprzejmie pozdrowił*



czas zacząć

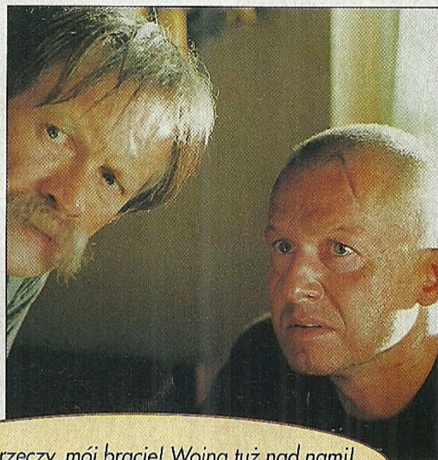




Natenczas Wojski chwycił
na taśmie przypięty
Swój róg bawoli, długi, cętkowany,
kręty jak wąż boa (...)

sów. Reszty musi dokonać – i dokonuje – talent aktorów.

„Pan Tadeusz" został w całości nakręcony w Polsce. Pejzaże litewskie odnalazł reżyser w Suwalskiem, zamek Horeszków w Kazuniu, zaścianek szlachecki w skansenie w Sierpcu, karczmę Jankiela w Wilanowie, natomiast dwór soplicowski – w kilku miejscach. Sceny na zewnątrz nakręcane były w Turowej Woli,



Ważne rzeczy, mój bracie! Wojna tuż nad nami!
Wojna o Polskę! Bracie! Będziem Polakami!

sceny we wnętrzach – w wytwórni na Chełmskiej, a folwark – zbudowany od podstaw przez laureata Oscara za scenografię do „Listy Schindlera", Allana Starskiego – w podwarszawskich Błotach.

Film realizowany jest bardzo starannie. Chodzi o to, by zachować nie tylko realia epoki, ale także zgodność z tekstem Mickiewicza. Dlatego właśnie nie raz trzeba było odtwarzać dawne przed-



Stanąwszy nad strumieniem, rzuciła na trawnik
Z ramion swój szal powiewny, czerwony jak krwawnik (...)
Upadła nań i cała wzdłuż się rozpostarła,
Łokcie na trawie, skronie na łokciach oparła (...)
Pan Tadeusz z przeciwnej przybliżał się strony,
Udając, że szukanie grzybów tam go zwabia

mioty: tkać pasy słuckie, produkować starą broń, szyć mundury wojskowe. Specjalnych talentów wymagało też odtworzenie wyglądu postaci. To zadanie Andrzej Wajda powierzył Marii Dziewulskiej, charakteryzatorce pracującej od 1985 roku w Stanach Zjednoczonych, z prawdziwymi sławami: Tellym Savalasem (Kojakiem), Timem Rothem i Omarem Sharifem.

– „Pan Tadeusz" to film bardzo wdzięczny dla charakteryzatora – mówi Maria Dziewulska. – Jest tu wiele ciekawych zadań, mnie jednak najwięcej satysfakcji sprawia praca przy charakteryzowaniu Daniela Olbrychskiego, który jako



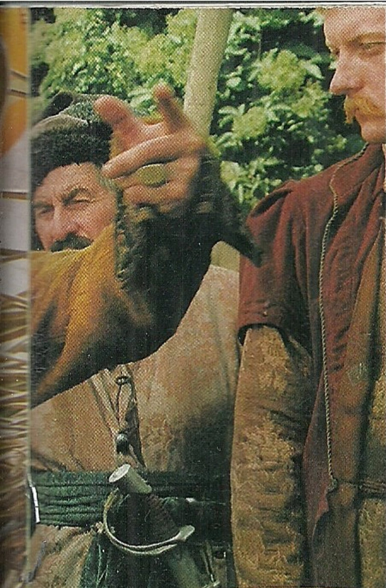
Ryczał: „Zdrada!" – Wnet cała zbudzona gromada
Chórem odpowiedziała: „Zdrada! gwałtu! zdrada!"





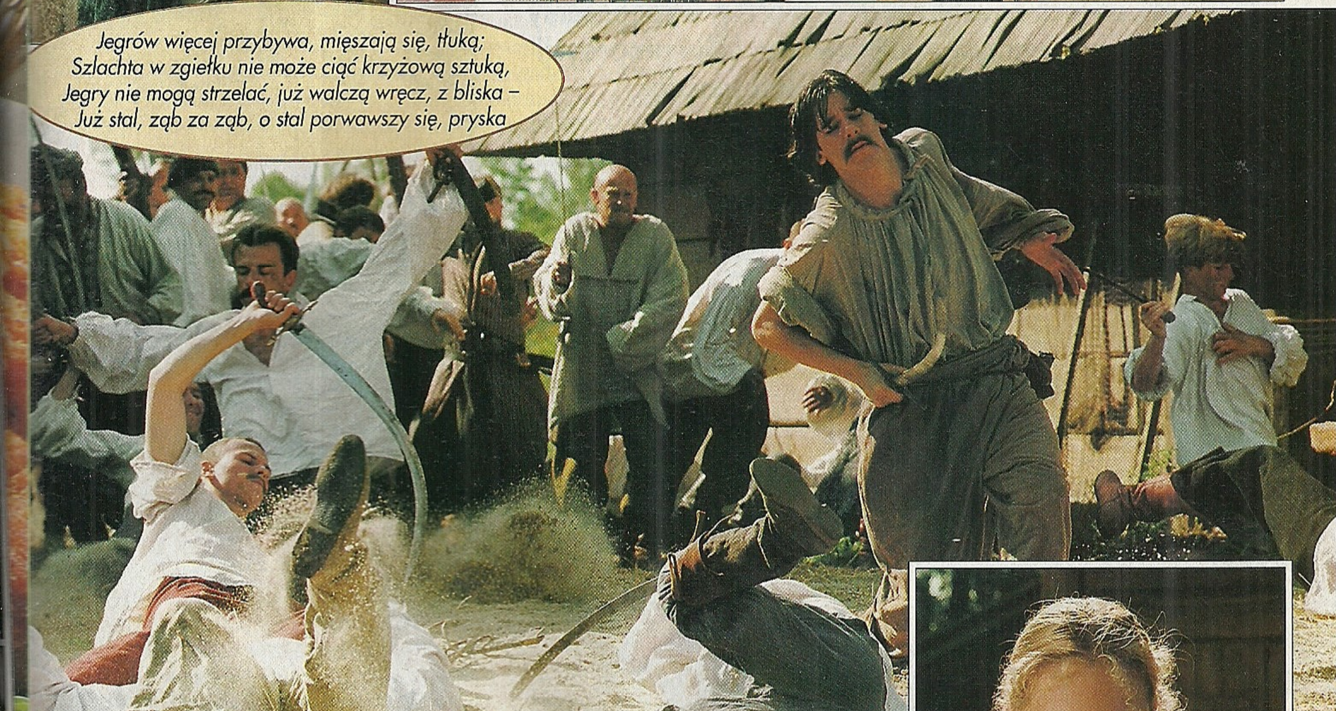
Było cymbalistów wielu,
Ale żaden z nich nie śmiał zagrać przy Jankielu



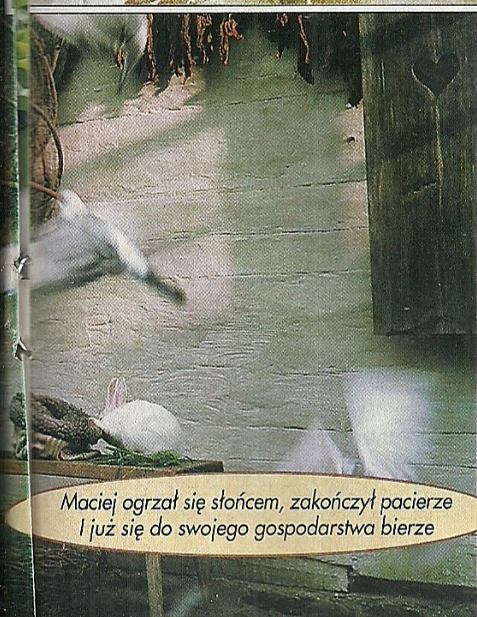




A Zosia, już strudzona, spotkała z kolei
Tadeusza, i dalszej lękając się zmiany,
I chcąc przy nim pozostać, zakończyła tany



Jegrów więcej przybywa, mieszają się, tłuką;
Szlachta w zgiełku nie może ciąć krzyżową sztuką,
Jegry nie mogą strzelać, już walczą wręcz, z bliska –
Już stal, ząb za ząb, o stal porwawszy się, pryska



Maciej ogrzał się słońcem, zakończył pacierze
I już się do swojego gospodarstwa bierze

Zdjęcia: PIOTR BUJNOWICZ

Gerwazy „całą łysinę miał w szczerbach", oraz Bogusława Lindy – Robaka, tak by miał „nad prawym uchem, nieco wyżej skroni, bliznę wyciętej skóry na szerokość dłoni i w brodzie ślad niedawny lancy lub postrzału".

Pewnym wyzwaniem jest także dla nas przeobrażenie Krzysztofa Kolbergera w Adama Mickiewicza. W zakończeniu filmu jest bowiem scena, w której – zgodnie z zamysłem reżysera – Mickiewicz-narrator czyta przyjaciołom epilog „Pana Tadeusza". Tymi przyjaciółmi są postarzali bohaterowie filmu.

Jak uda się stworzenie tej iluzji? Czy 150-osobowa ekipa potrafi sprostać sile wyobraźni jednego tylko twórcy? Zobaczymy już niebawem.

Ewa Dobrowolska

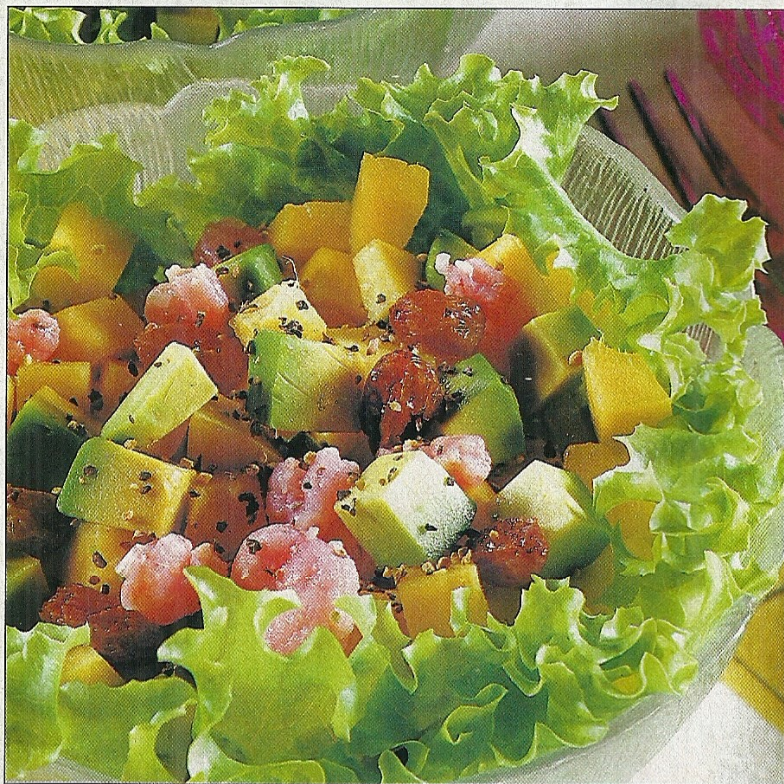


Ona w środku wysoko nad ptastwem się wznosi,
Sama biała i w długą bieliznę ubrana,
Kręci się jak bijąca śród kwiatów fontanna



Coś innego na

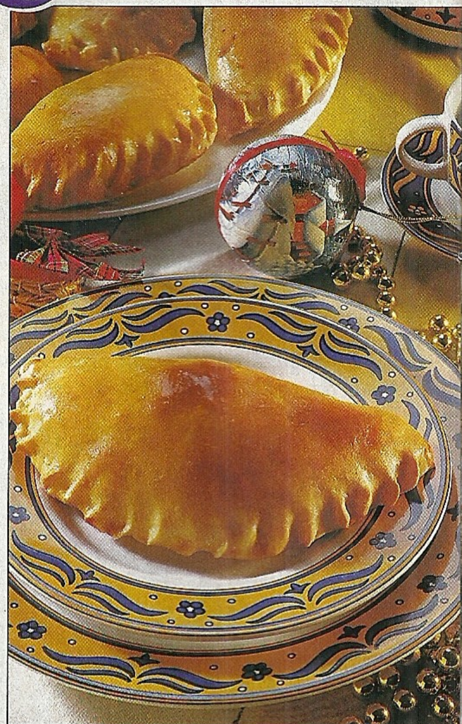
Trudno sobie wyobrazić polską wieczerzę wigilijną bez tradycyjnego śledzika w oleju, pierogów z kapustą i grzybami, kompotu z suszonych owoców i innych dań charakterystycznych dla poszczególnych regionów. Coraz częściej jednak, obok tych odwiecznych specjałów, stawiamy na wigilijnym stole także bardziej współczesne potrawy lub udoskonalamy stare. Inaczej je dekorujemy, dodajemy do nich egzotycznych przypraw, wzbogacamy większą ilością warzyw i owoców. Oto kilka propozycji łączących tradycję ze współczesnością.



Sałatka z krewetek i awokado

Puszka krewetek w zalewie (15 dag), 2 awokado, mango, 4 cebule szalotki, 10 dag rodzynek, mała główka sałaty (najlepiej karbowanej), 4 łyżki winnego octu, 6 łyżek oleju, łyżka soku z cytryny, pieprz, sól

Krewetki osączyć z zalewy. Owoce awokado i mango umyć, obrać, usunąć pestki, pokroić w drobną kostkę. Awokado skropić sokiem z cytryny. Cebulki obrać, posiekać. Rodzynki namoczyć na 10 minut, osączyć. Sałatę opłukać, osuszyć, rozłożyć na półmisku. Z octu, oleju, pieprzu i soli sporządzić gęsty sos, ubijając energicznie trzepaczką. Ułożyć składniki sałatki na liściach sałaty, polać sosem.



Pieczone pierogi z kaszą i ziarenkami

Ciasto: 50 dag mąki, 5 dag drożdży, 4 łyżki oleju, sól. Farsz: półtorej szklanki ugotowanej na sypko kaszy gryczanej, 40 dag pieczarek, 2 cebule, por, garść dowolnych kiełków, 4 łyżki pestek słonecznika, 3 łyżki oleju, 4 łyżki sosu sojowego, pieprz, sól

Mąkę przesiać, dodać rozkruszone drożdże, olej, szklankę ciepłej wody i szczyptę soli. Zagnieść ciasto, odstawić w ciepłe miejsce na 40 minut. Pieczarki umyć, osuszyć, pokroić w cienkie plasterki, usmażyć na oleju. W trakcie smażenia dodać posiekaną cebulę, pokrojony w krążki por, kiełki i 2 łyżki pestek. Smażyć na wolnym ogniu ok. 5 minut. Dodać kaszę, przyprawić sosem sojowym, solą i pieprzem. Wystudzić. Ciasto podzielić na 8 porcji, rozwałkować na krążki, na każdy nałożyć farszu. Posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać pestkami i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut. Piec 20–30 minut w temperaturze 180–190°C.

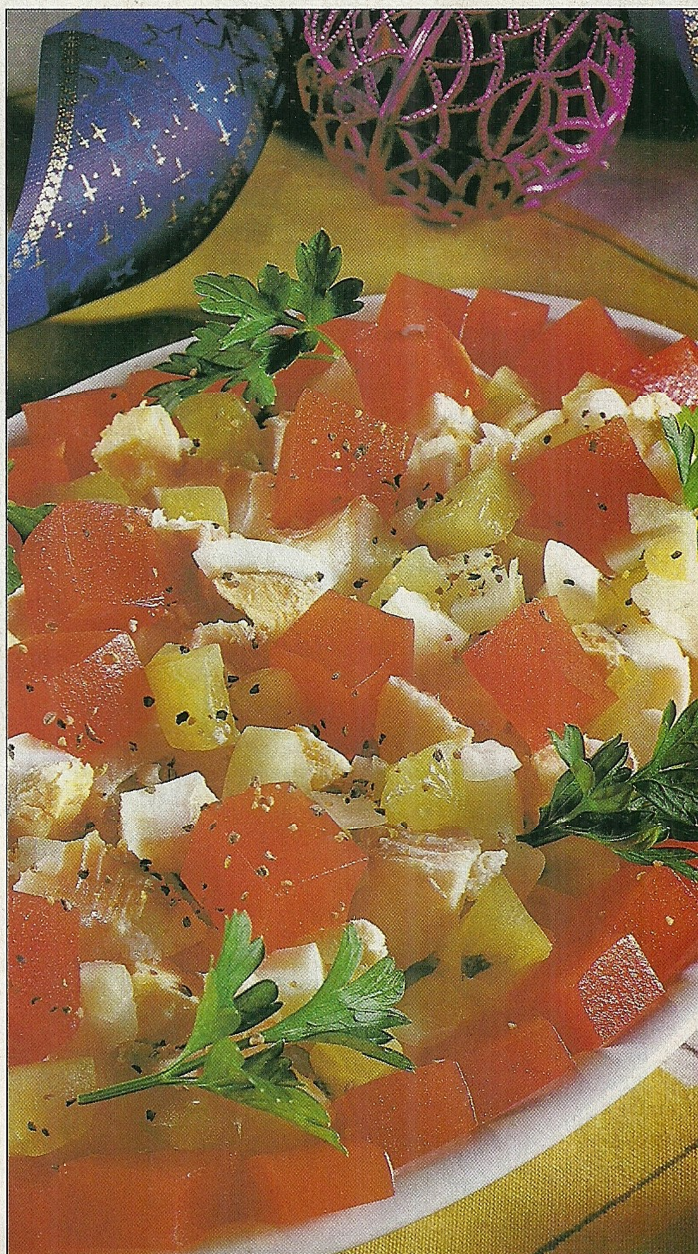
Wigilię

Ryba pieczona

1 kg karpia, tołpygi lub innej ryby, szklanka 18-proc. śmietany, 2 duże ząbki czosnku, cytryna, 3 łyżki oliwy, 2 czubate łyżeczki ziół (bazylia, majeranek, tymianek), ćwierć szklanki białego wytrawnego wina, po małym pęczku szczypiorku i natki pietruszki, pomidor, sól, pieprz

Sprawioną i umytą rybę pokroić w dzwonka. Cytrynę umyć, połowę zostawić do dekoracji, a z reszty wycisnąć sok. Skropić nim rybę i odstawić na pół godziny. Czosnek zmiażdżyć, wymieszać z solą, pieprzem, przyprawami ziołowymi i łyżką oleju, natrzeć kawałki ryby. Rozgrzać piekarnik do ok. 190°C. Rybę ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić resztą oleju i winem. Wstawić do gorącego piekarnika na 30–40 minut. Szczypiorek i połowę natki drobno posiekać, wymieszać ze śmietaną. Gdy ryba zacznie się rumienić, zalać ją śmietaną i piec jeszcze przez chwilę. Przed podaniem udekorować natką, pomidorem i cytryną.





Sałatka rybna z galaretką

40 dag gotowanej ryby (dorsza, szczupaka, łososia), 2 duże winne jabłka, cebula, 3 jaja ugotowane na twardo, 3 ogórki kiszone, mały seler, po 3 łyżki ostrego majonezu i jogurtu naturalnego, półtorej szklanki soku pomidorowego, łyżeczka startego chrzanu, mała torebka (15 g) żelatyny, sól, pieprz

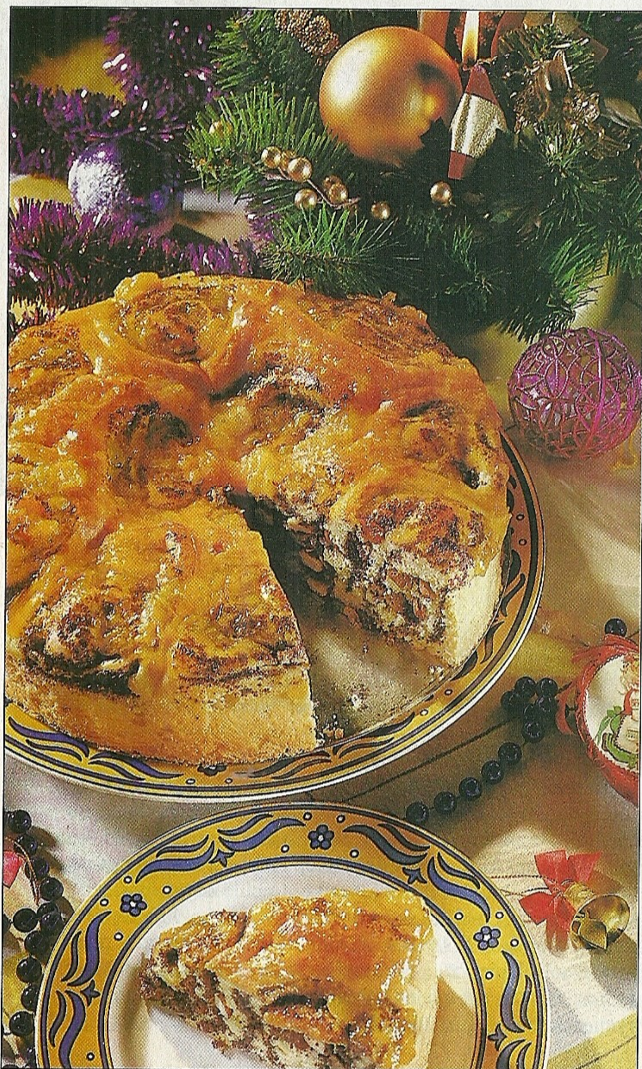
Żelatynę namoczyć w 3–4 łyżkach zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzać, aby się rozpuściła. Wymieszać z sokiem pomidorowym, dodać chrzan, przyprawić solą i pieprzem. Wlać do salaterki i wstawić do lodówki. Rybę starannie oczyścić z ości, pokroić na niewielkie kawałki. Seler umyć, obrać, ugotować, wystudzić i pokroić w drobną kostkę. Cebulę obrać, posiekać. Jabłka i ogórki obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Jaja również pokroić w kostkę. Wszystkie składniki sałatki wymieszać, przyprawić solą i pieprzem. Galaretkę wyjąć z lodówki, pokroić w dużą kostkę, ułożyć na sałatce. Polać sałatkę majonezem wymieszanym z jogurtem i udekorować zieleniną.

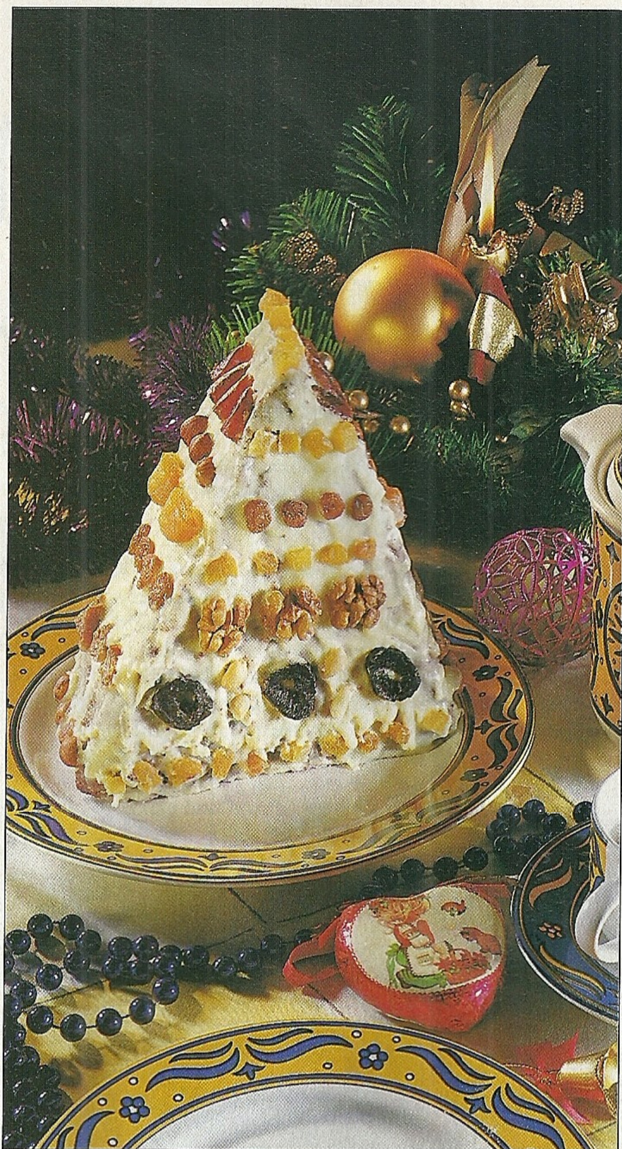
Zdjęcia: ROMAN ANDRASIK

Makowiec

Ciasto: 50 dag mąki, 5 dag drożdży, ćwierć szklanki cukru, 3 żółtka, ćwierć kostki masła, szklanka mleka. Masa makowa: 25 dag maku, 2 łyżki masła, pół szklanki cukru, 2 łyżki miodu, 2 białka, 5 dag rodzynek, 3 łyżki posiekanych orzechów laskowych lub migdałów, olejek migdałowy. Dekoracja: 3 łyżki dżemu morelowego

Mak opłukać na sitku. Zalać wrzątkiem, pozostawić na noc. Następnego dnia gotować ok. 30 minut na bardzo małym ogniu. Starannie osączyć, przekręcić 2 razy przez maszynkę. Z drożdży, ciepłego mleka, łyżki cukru i 2 łyżek mąki przygotować rozczyn, odstawić na 15 minut do wyrośnięcia. Dodać resztę mąki, cukier, żółtka, stopione masło i wyrobić ciasto. Gdy zacznie odchodzić od rąk, przykryć ściereczką i odstawić na godzinę w ciepłe miejsce. Do maku dodać cukier, miód, stopione masło, ubitą pianę, bakalie i olejek migdałowy. Wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę oprószoną mąką, rozwałkować na wydłużony cienki prostokąt. Rozłożyć na nim mak, zrolować. Pokroić roladę na plastry grubości ok. 4 cm. Ułożyć je jeden przy drugim w wysmarowanej tłuszczem tortownicy. Pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. Piec ok. 45 minut w temperaturze 180°C. Po wystudzeniu posmarować rozpuszczonym dżemem morelowym.





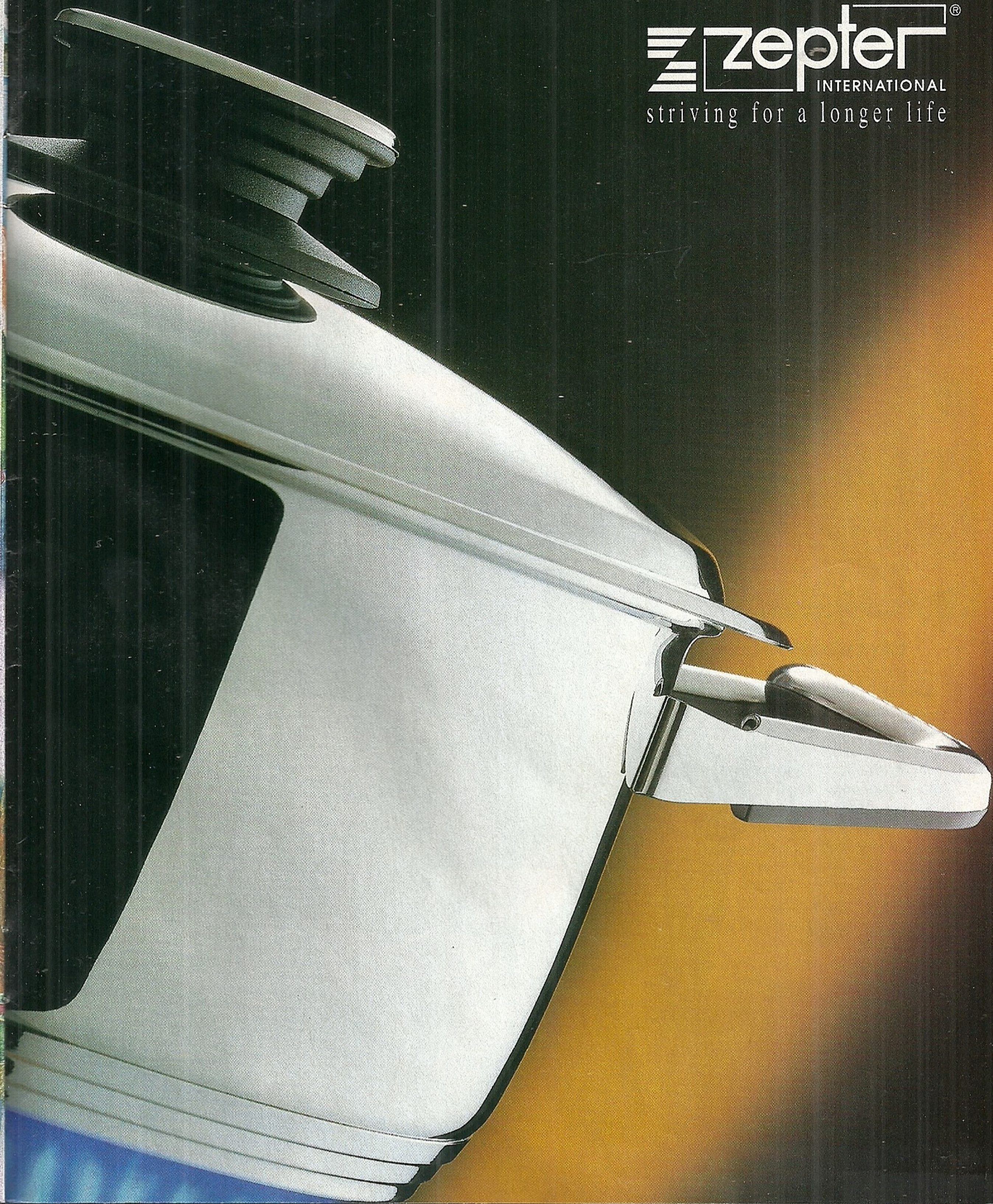
Piernik piwosz

Ciasto: 50 dag mąki, 20 dag miodu, 4 jaja, łyżka ciemnego kakao, 3/4 szklanki ciemnego piwa, pół kostki (12 dag) margaryny, 15 dag cukru, po 2 łyżeczki przyprawy do pierników i sody. Nadzienie: tabliczka czekolady mlecznej, 2 łyżki mleka. Dekoracja: biała polewa do ciast lub 2 tabliczki białej czekolady, półtorej szklanki różnorodnych bakalii

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę. Miód stopić, wystudzić. Do masy żółtkowej dodawać na przemian: mąkę wymieszaną z sodą, przyprawą i kakao, miód oraz piwo. Ubić pianę z białek, delikatnie połączyć z ciastem. Formę keksową nasmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Przełożyć ciasto do formy, piec ok. 60 minut w temperaturze 170–180°C.

Po wystudzeniu ściąć nożem nierówny wierzch piernika i przekroić ciasto po przekątnej. Powstałe trójkąty położyć obok siebie tak, aby tworzyły jakby spadzisty dach. Rozpuścić czekoladę mleczną w kąpieli wodnej, wymieszać z mlekiem, posmarować miejsce złączenia trójkątów. Przygotować polewę według przepisu na opakowaniu. Oblać nią piernik, udekorować bakaliami. Podawać pokrojony w trójkąty.

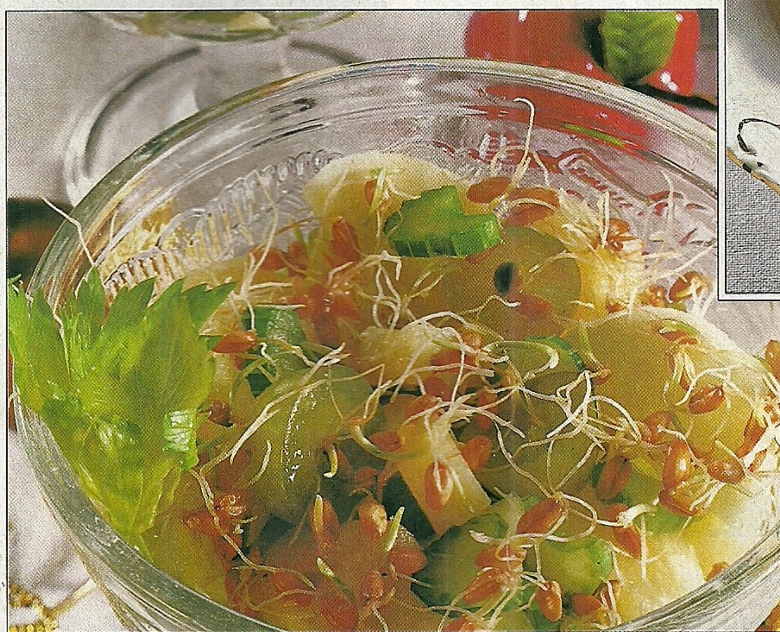
Zamów prezentację naczyń Zeptera
pod bezpłatnym numerem telefonu 0800-25333



Coś innego na święta

Święta Bożego Narodzenia od wieków związane są u nas z ucztowaniem. Zwykle podejmujemy gości wystawnym obiadem, ale coraz częściej zapraszamy znajomych i bliskich na znacznie łatwiejszy do przygotowania świąteczny podwieczorek z kawą i lampką wina. Mamy nadzieję, że nasze kulinarne propozycje ułatwią Państwu skomponowanie niebanalnego zestawu świątecznych przysmaków.





Sałatka z ananasem i kiełkami

Puszka (580 g) ananasów w kawałkach, 3 łodygi selera naciowego, 3 łyżki skiełkowanych ziaren pszenicy, winne jabłko, mała kiść winogron, łyżeczka chrzanu, łyżka soku z cytryny, mały kubek jogurtu naturalnego, łyżeczka miodu, sól, pieprz

Ananasy osączyć, selery umyć i pokroić w cienkie plasterki. Jabłko umyć, obrać (wykroić gniazdo nasienne), pokroić w półplasterki. Kiełki opłukać, osączyć. Winogrona umyć, przekroić na połówki. Jogurt przyprawić solą, pieprzem i miodem, wymieszać z chrzanem i sokiem z cytryny. Składniki sałatki ułożyć w salaterce, polać sosem, udekorować listkami selera. Taka sałatka bardzo pasuje do pasztetów, faszerowanego drobiu i zimnej pieczeni z indyka.

Schab w płaszczyku

1,5 kg dość cienkiego schabu bez kości, 40 dag gotowego mrożonego ciasta francuskiego, 50 dag pieczarek, duża cebula, 4–5 małych cebulek, 10 dag pasztetu drobiowego, 2 jaja, 3 łyżki oleju, majeranek, 10 goździków, pieprz, sól

Ciasto rozmrozić. Mięso umyć, osuszyć, natrzeć przyprawami, obrumienić na rozgrzanym oleju. Na tym samym tłuszczu usmażyć posiekane grzyby i drobno pokrojoną cebulę, przyprawić solą i pieprzem, wystudzić. Następnie dodać pasztet i jedno jajo. Wyrobić. Mięso obłożyć farszem i owinąć ciastem. Posmarować rozkłóconym jajem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200–210°C. Piec ok. 40 minut. Po 30 minutach pieczenia włożyć do naczynia z mięsem małe cebulki naszpikowane goździkami. Gotową pieczeń ułożyć na półmisku, udekorować cebulkami i innymi warzywami.

Jagnięcina w sosie pomarańczowo-imbirowym

Kilogram jagnięciny, 2 pomarańcze, łyżka sosu sojowego, pół szklanki bulionu drobiowego (może być z kostki), 3 łyżki oleju, łyżeczka mąki, 2 ząbki czosnku, imbir, zielenina do dekoracji, pieprz, sól

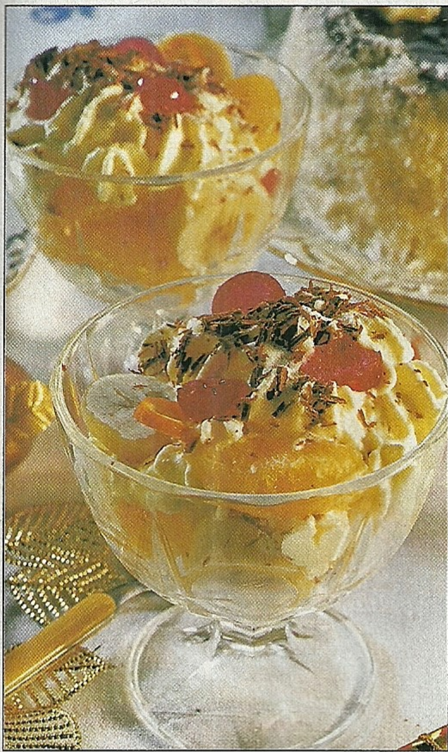
Mięso umyć, osuszyć, pokroić na plastry grubości 1 cm. Tłuszcz rozgrzać, obsmażyć mięso z obu stron. Posypać solą i pieprzem, podlać 2 łyżkami wody, dusić na małym ogniu 15–20 minut. Pomarańcze umyć, z jednej wycisnąć sok, a drugą obrać i podzielić na cząstki. Bulion wymieszać z sokiem pomarańczowym i sosem sojowym, przyprawić imbirem, zmiażdżonym czosnkiem, solą i pieprzem, zagotować. Mąkę wymieszać z 2–3 łyżkami wody, wlać do wrzącego bulionu, chwilę pogotować, ciągle mieszając. Mięso przełożyć na półmisek, polać sosem, udekorować cząstkami pomarańczy i zieleniną. Podawać z ziemniakami lub kaszą.

„Faworki” z indyka

80 dag piersi indyczej, 2 jaja, 2 łyżki soku z cytryny, imbir, curry, pieprz, sól czosnkowa, bułka tarta do panierowania, olej do smażenia

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na dość długie plastry grubości 1 cm. Natrzeć przyprawami, skropić sokiem z cytryny. Na środku każdego paska zrobić 2–3-centymetrowe nacięcie i przewinąć jak faworki. Jaja roztrzepać widelcem. Maczać mięso w jaju, obtaczać w bułce i kłaść na rozgrzany olej. Usmażyć z obu stron. Wyłożyć na półmisek i udekorować kawałkami owoców cytrusowych.

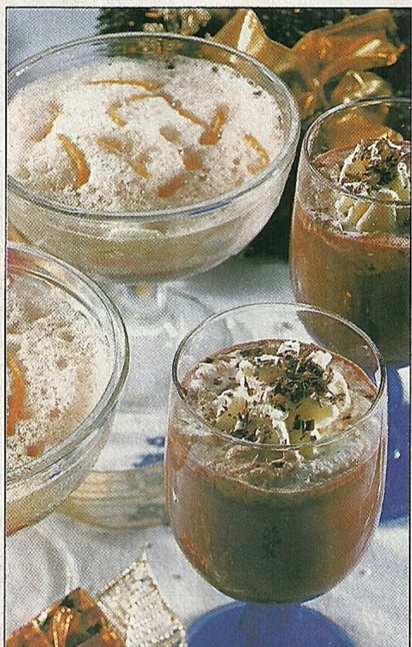




Deser bananowy z likierem

6 bananów, 3 mandarynki, półtorej szklanki bitej śmietany, 6 łyżek likieru czekoladowego lub bananowego, pół tabliczki gorzkiej czekolady, garść rodzynków, wiśnie z alkoholu lub dowolne cytrusy do dekoracji

Banany umyć, obrać ze skórki, pokroić w grube plastry. Mandarynki umyć, obrać, podzielić na cząstki, oczyścić z błonek. Owoce ułożyć w pucharkach, polać likierem. Bitą śmietanę przełożyć do szprycy, wyciskać na owoce. Posypać deser czekoladą startą na tarce o dużych oczkach. Udekorować osączonymi wiśniami lub cząstkami cytrusów.

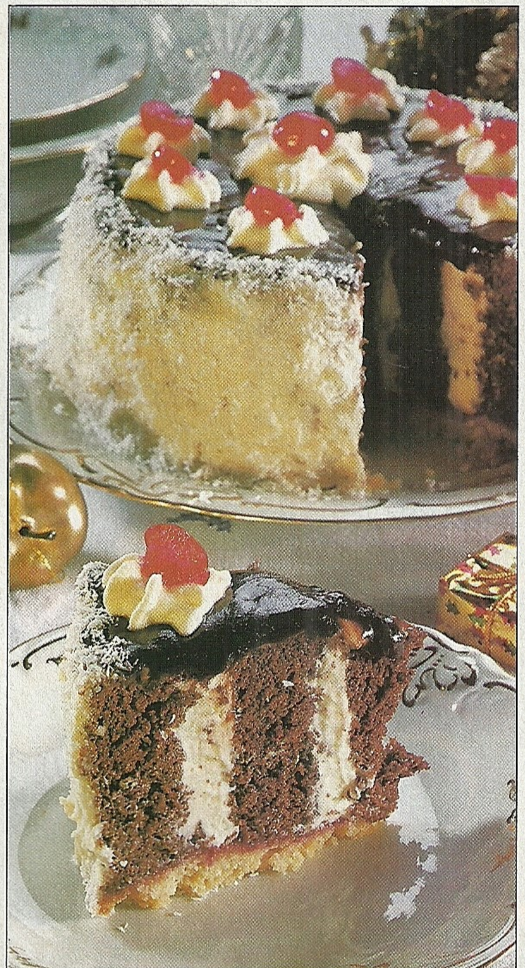


Zdjęcia: ROMAN ANDRASIK

Tort rolada

Kruche ciasto: czubata szklanka mąki, pół kostki masła, 2 łyżki cukru, żółtko. Biszkopt: 12 dag mąki krupczatki, 8 białek, 6 żółtek, 15 dag cukru, 2 łyżki ciemnego kakao, pół łyżeczki proszku do pieczenia. Nadzienie: 3 łyżki kwaskowego dżemu (najlepiej z mirabelek lub moreli), półtorej kostki masła, 5 łyżek budyniu śmietankowego sporządzonego według przepisu na opakowaniu, 3 łyżki cukru pudru, zapach rumowy, łyżka wódki; 2/3 szklanki ubitej śmietany kremówki, 3 łyżki wiórków kokosowych i 2 łyżki owoców kandyzowanych do dekoracji

Składniki kruchego ciasta zagnieść, włożyć na 30 minut do lodówki. Schłodzone rozwałkować, wyłożyć nim tortownicę o średnicy 26 cm i upiec w temperaturze 200°C. Gdy ciasto wystygnie, posmarować je dżemem. Przygotować biszkopt. Żółtka ubić z cukrem na parze. Do białek dodać szczyptę soli, ubić ręczną trzepaczką na sztywną pianę. Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia. Do masy żółtkowej dodawać na przemian mąkę i białka, delikatnie mieszając. Prostokątną blachę o wymiarach co najmniej 40 x 30 cm wyłożyć pergaminem i nasmarować tłuszczem. Ciasto wylać na pergamin, rozprowadzić (warstwa ciasta powinna mieć grubość ok. 1,5 cm). Wstawić biszkopt do piekarnika nagrzanego do 190–200°C. Piec 8–12 minut. Gotowe ciasto położyć na lekko zwilżoną ściereczkę, zwinąć wzdłuż dłuższego boku. Po chwili rozwinąć, wyjąć ściereczkę. Masło utrzeć z cukrem, w trakcie ucierania dodawać po łyżce zimny, gęsty budyń, wódkę i zapach. Połowę tego kremu rozsmarować na biszkopcie, po czym pokroić go na 7 równych pasków. Zwinąć jeden pasek w małą roladkę i ustawić ją na środku kruchego ciasta. Następnie owijać wokół roladki pozostałe paski. Wierzch i boki tortu posmarować resztą kremu. Polewę przygotować według przepisu na opakowaniu, wystudzić, rozsmarować na wierzchu tortu. Udekorować tort bitą śmietaną i owocami, boki obsypać wiórkami kokosowymi.



Czekolada z rumem

3 szklanki mleka, pół szklanki śmietany kremówki, 12 łyżek rumu, 9 łyżek czekolady w proszku, wiórki czekoladowe do dekoracji

Śmietanę dobrze schłodzić, ubić na sztywno i ponownie wstawić do lodówki. Mleko zagotować, zdjąć z ognia, wsypać czekoladę, wymieszać. Przelać napój czekoladowy do filiżanek, dodać do każdej po 3 łyżki rumu. Udekorować bitą śmietaną, posypać wiórkami czekoladowymi.

Przepisy: Barbara Wołczyńska, Małgorzata Józwiak

Smakowite upominki

Esencja ponczowa

Z 2 cytryn obrać cienko skórkę i razem z 2 gwiazdkami anyżku oraz laską wanilii włożyć do karafki. Wlać sok z 3–4 cytryn, dodać 12,5 dag kandyzowanego cukru i uzupełnić butelkę koniakiem, winiakiem, ginem lub ciemnym rumem. Odstawić na 14 dni, aż cukier się rozpuści, a alkohol nabierze aromatu. Z esencji przygotowuje się poncz na gorąco lub na zimno.

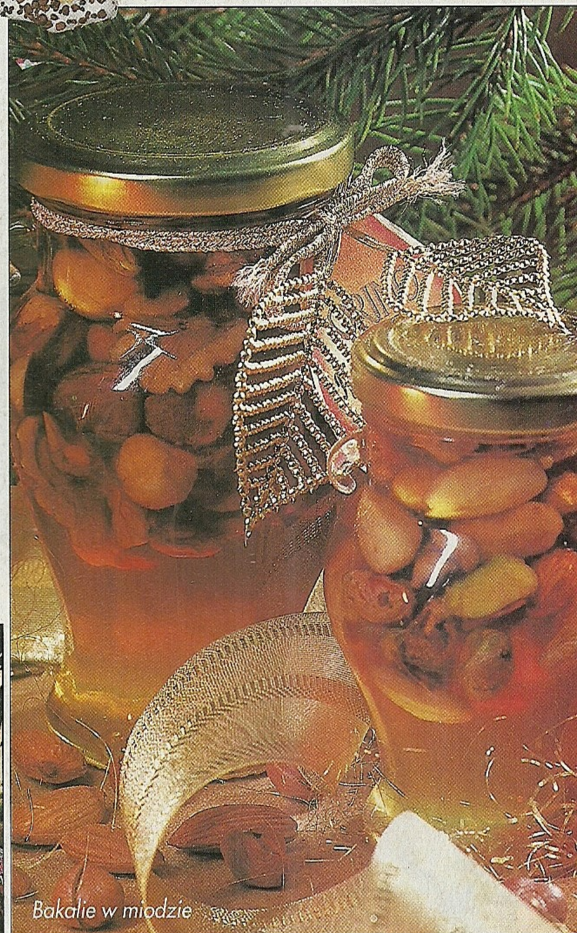


W grudniu ogarnia nas upominkowe szaleństwo. Wytrwale poszukujemy w sklepach prezentów, które sprawiłyby radość naszym bliskim. A może tym razem własnoręcznie spróbujemy przygotować niespodzianki, które ucieszyłyby nie tylko oko, ale i podniebienie?

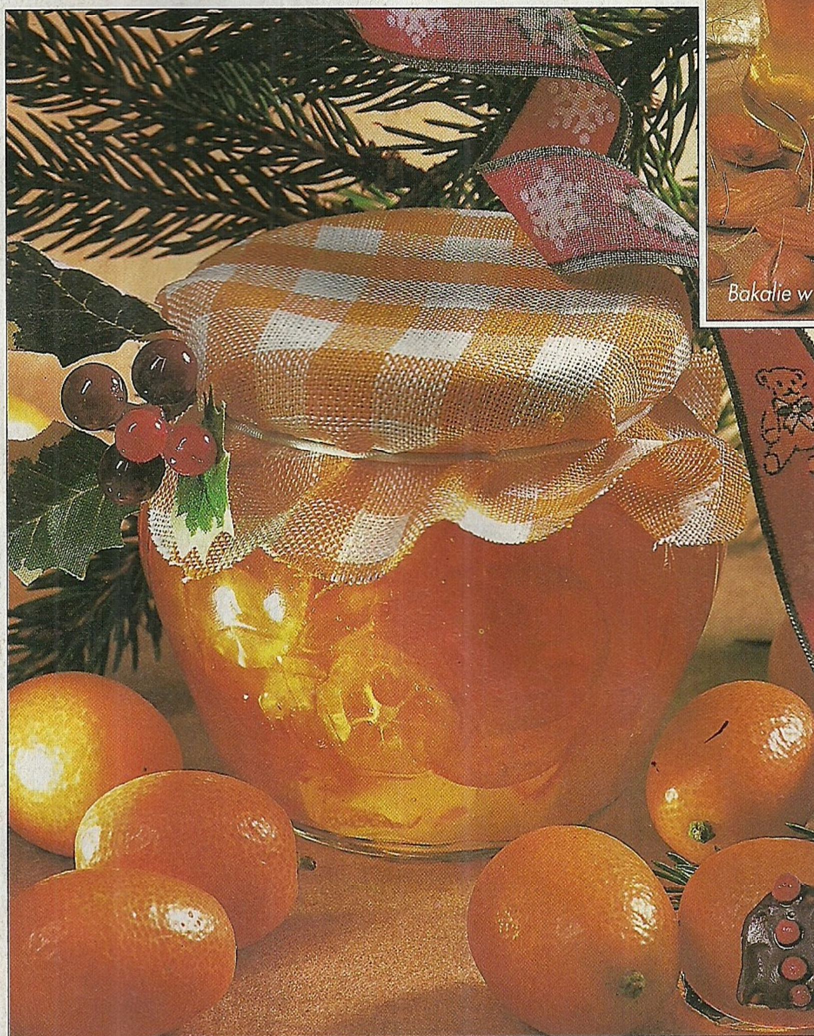
Na ogół znamy kulinarne upodobania osób, które chcemy obdarować, więc wybór odpowiedniego smakołyku nie będzie trudny. Łasuchów zapewne uradują pięknie udekorowane ciasteczka, konfitura z pomarańczy i kumkwatów, galaretka z borówek lub zatopione w miodzie bakalie. Koneserów pikantnych przysmaków ucieszą marynowane grzybki albo ser owczy, a amatorów dobrych trunków i innych specjałów – poncz lub owoce w rumie.

Są to upominki wprawiające w dobry nastrój, świadczą o sympatii i pamięci. Dodatkowym ich walorem mogą być ładne opakowania – oryginalne puszki, słoiczki, butelki.

Joanna Sławińska



Bakalie w miodzie



Konfitura z pomarańczy i kumkwatów

Pomarańcze i kumkwaty (małe pomarańcze) – po 60 dag – umyć, duże obrać, z małych tylko odciąć czubki. Pokroić owoce w cienkie plasterki, wyjąć pestki. Plasterki pomarańczy grubo posiekać, połączyć z plasterkami kumkwatów, wymieszać z 50 dag żelującego cukru, pozostawić na noc, następnie gotować zgodnie z przepisem na opakowaniu cukru. Konfiturą napełnić słoiki i zakręcić pokrywki.



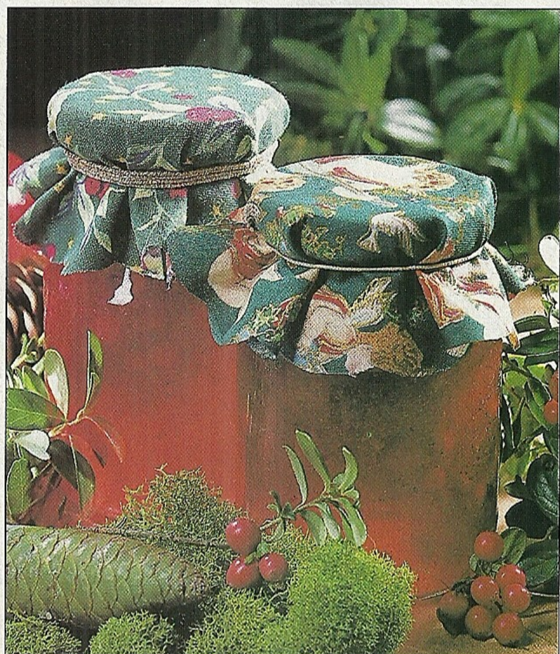


Kolorowe ciasteczka

Z 50 dag mąki, kostki masła, 4 żółtek, 15 dag cukru i 4–5 łyżek kwaśnej śmietany zagnieść kruche ciasto. Włożyć je na godzinę do lodówki, po czym rozwałkować i foremkami powycinać ciasteczka o dowolnych kształtach. Ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i piec na jasnozłoty kolor w piekarniku nagrzanym do 200°C. Ciasteczka polać jasną lub ciemną polewą, udekorować kolorowymi cukiereczkami, migdałami, orzechami.

Biała polewa: 25 dag cukru pudru utrzeć z 2 białkami na puszysty krem. Dodać 2 łyżki soku z cytryny. Posmarować ciasteczka od razu po wyjęciu z piekarnika.

Ciemna polewa: 25 dag cukru rozpuścić w niewielkiej ilości wody, dodać 15 dag roztopionej gorzkiej czekolady i utrzeć na gładką masę. Ciepłą polewą posmarować ostudzone ciasteczka.



Aranżacja: JOANNA SŁAWIŃSKA. Zdjęcia: PAWEŁ GÓRECKI



Galaretka z borówek

1 litr zmiażdżonych borówek (brusznic) utrzeć z 1 kg cukru (cukier dodawać partiami), aż całkowicie się rozpuści. Galaretką napełnić zakręcane słoiki i przechowywać je w chłodnym miejscu.

Marynowany ser owczy

50 dag sera owczego pokroić w niedużą kostkę. Rozgnieść 5 ząbków czosnku. Wrzucać do słoika kostki sera, posypując je czosnkiem, łyżeczką ziaren czarnego pieprzu i przekładając 6 strąkami chili. Zalać oliwą z oliwek, wymieszaną z olejem słonecznikowym w proporcji 1:3. Trzymać w chłodnym miejscu.

Owoce w rumie

Obrać po 2 owoce mango i twarde kiwi, pokroić w kawałki i gwiazdki. Obrać 5 owoców liczi, umyć 6 kumkwatów i nakłuć dookoła igłą. Owoce ułożyć warstwami w szklanym naczyniu z pokrywką. W dwóch szklankach białego rumu rozpuścić 50 dag cukru pudru i tym syropem zalać owoce. Dobrze schłodzić.





Aromatyczne oleje i octy

Prezentem dla smakosza może być aromatyczny olej lub ocet. Zioła (bazylia, cząber, estragon, majeranek, rozmaryn lub tymianek) oraz kilka ząbków czosnku włożyć do butelki i zalać olejem słonecznikowym albo winnym lub jabłkowym octem.





Gasnąc

Jedni przychodzą na świat, żeby kochać, inni, by ich kochano. To takie samo twarde prawo życia, jak brać i dawać. Dawać jest trudno, brać – znacznie łatwiej.

Moja miłość przyszła do mnie z burzą, taką prawdziwą z piorunami. W przedziale wagonu spała gromadka licealistów jadących na obóz. Nie mogłam zasnąć, było mi niewygodnie, gdyż jeden z kolegów zrobił sobie z moich kolan poduszkę. Błyskawice oświetlały wnętrze przedziału. Stwierdziłam, że nie tylko ja nie mogę zasnąć. Chłopiec, którego kolana również posłużyły za poduszkę jednej z koleżanek, najwyraźniej mi się przyglądał.

Ostrożnie przełożyłam głowę śpiącego kolegi na ławkę i wyszłam na korytarz. Gapiłam się przez okno na szalejącą burzę. Czy w taką noc może człowieka spotkać coś dobrego? Po chwili z przedziału wyszedł on. Widocznie jemu również zdrętwiały kolana. Dziś już nie pamiętam, o czym rozmawialiśmy, ale była to chyba jedyna szczera rozmowa, jaką w życiu ze sobą przeprowadziliśmy.

Odtąd stanowiliśmy parę. Koleżanki mówiły, że stać mnie na lepszego chłopaka. Nie był przystojny, wysoki ani szarmancki, nie był orłem w nauce, nie miał bogatych rodziców. Ale miał coś takiego, czego brakowało chłopakom moich koleżanek.

Chodziliśmy ze sobą długo, wystawiając miłość na próbę. Przetrwała. Potem sakramentalne „tak" przypieczętowało nasz związek. Swoją wolność poświęciłam uczuciu już na zawsze, on – nie. Rozumiałam go, trudno bowiem rozpieszczonemu jedynakowi nauczyć się tak szybko wszystko dzielić na dwa, potem na trzy i na cztery. Dla niego to był szok, dla mnie normalna kolej rzeczy. Nawet miłość, którą dotychczas otrzymywał ode mnie w całości, musiał teraz dzielić z naszymi dziećmi.

Starałam się pielęgnować zasady wpojone mi przez dom rodzinny. Cierpliwie więc prałam nie tylko kolejne partie pieluch, ale również jego koszule, chusteczki, majtki, skarpetki i układałam je na półce. Podsuwałam pod nos najlepsze kąski, wkładałam serce w każdą zupę, sprzątałam kąty do północy, a rankiem półprzytomna gnałam do pracy. Pamiętałam o wszystkich i o wszystkim za nas oboje. Sama chodziłam w tanich trykotach i szytych przez siebie ciuchach, łudząc się, że mój mąż doceni, jak bardzo jestem oszczędna i gospodarna. Ważne było, aby on dostał na imieniny fantastyczny prezent, bo może wreszcie uśmiech zadowolenia zagości na jego twarzy. Ja umiałam cieszyć się byle czym, jemu do szczęścia trzeba było wiele...

– Dziecko – mówił mi ojciec – ty się wykończysz! – Czy on nie może dorobić, jeżeli wam tak ciężko? – pytała mama.

Nie mógł! To ja byłam od tego, aby dawać: ciepło, uczucie, poczucie bezpieczeństwa, zapewniać stabilizację finansową, znaleźć odpowiedzi na wszystkie trudne pytania. Nie powiem, żeby mąż nic nie robił w domu, ale o wszystko musiałam walczyć. Owszem, miał hobby, jak każdy porządny facet: polowania. Poświęcał im każdą sobotę i niedzielę oraz wszystkie rezerwy finansowe.

– To dobrze – mówiła teściowa – że jeździ na polowania, inni mężczyźni piją albo chodzą na baby, powinnaś się cieszyć!

cy płomień

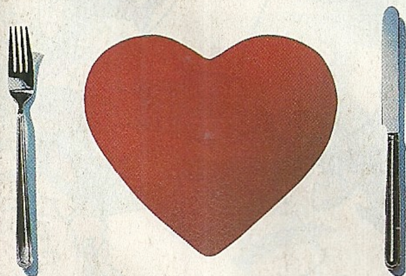
Więc się cieszyłam i prawie wszystkie weekendy spędzałam z dziećmi sama. Byłam cierpliwa, a ściany mieszkania zapełniały się porożem.

– Jak będziesz nas tak zostawiał, w końcu tobie ktoś takie rogi przyprawi – straszyłam. Umiałam jeszcze wtedy przezwyciężać swoje stresy żartem. Były lekarstwem dla mnie, bo na niego nie działały.

Oddzielnym rozdziałem było nasze życie intymne. Mama mówiła mi kiedyś: co dzień rozłączy, noc połączy. Szybko więc wyszkoliłam się w dawaniu rozkoszy jak wytresowany szczeniak. Mąż zawsze osiągał to, co chciał, ja nawet nie wiedziałam, czego chcieć. Długo trwało, zanim pojęłam, że w ogóle można czegoś chcieć. Żyłam więc nadzieją, że może kiedyś...

Dzieci rosły za ścianą, a w naszym łóżku rósł niewidzialny mur. Mój ukochany chciał tylko brać! brać! – dawanie rzadko kiedy wchodziło w rachubę. Dostawałam wprawdzie drgawek, ale nie z rozkoszy, tylko z powodu nocnych wizyt mojego teścia – władcy tego domu, który bez pukania wchodził do naszej sypialni i nieskrępowany splotem naszych ciał załatwiał jakieś pilne sprawy z synem.

Przyzwyczaiłam domowników do swojej ofiarności i tak już zostało. Jednak życie ze mną też nie było łatwe; za duży rygor, za wielkie wymagania. Tyle tylko, że nie od razu byłam taką zołzą. Serce we mnie pękło jakieś dziesięć lat temu.



Moje przebudzenie bardzo bolało. Wypłakałam morze łez. Dotąd nie lubiłam okazywać słabości, bo musiałam być twarda, aż tu nagle stałam się tak słaba, że poniżałam się przed mężem, błagając:

– Pomóż mi! Ja wciąż mam dla ciebie dużo dobroci i miłości, to nic, że mnie nie kochasz, ogrzeję swoją miłością nasz związek, potrafię jeszcze rozdmuchać gasnący płomień.

– Ale ja w swoim sercu nie mam dla ciebie już nic – odpowiadał.

Moja rozpacz trwała całe lata. Długo się łudziłam, że dobry czas może wróci, oczekiwałam jakiegokolwiek zwiastuna poprawy. Lata jednak mijały, a my raniliśmy się coraz dotkliwiej. W tym związku cierpiały również dzieci.



Zaczęłam się buntować. Nie mogłam już dłużej być cierpliwa, łagodna, służalcza, zahukana, nie szanowana, pomiatana, najgłupsza, najbrzydsza, najgorsza, naj... naj... Opanował mnie żal – za wszystkim, co poświęciłam na darmo. Żal za utraconą miłością, godnością, żal, że to właśnie on, któremu kiedyś tak bezgranicznie ufałam, oszukał, porzucił, poniżył... Ogarnęło mnie zniechęcenie – przestałam najpierw dbać o niego, potem o dom i dzieci. Rozumiałam wtedy doskonale ludzi, którzy piją. Czułam się jak oni, chociaż nie piłam. Nie mogłam zmusić się do działania, coś we mnie umarło. Zaniedbywałam wszystko, o co tak usilnie dotąd zabiegałam. Z czasem jednak otrząsnęłam się z tego odrętwienia i spróbowałam z życia jeszcze coś dla siebie wyłuskać. Zarabiałam dobrze, więc nie chciałam już jak dawniej chodzić w byle czym, coraz częściej pozwalałam sobie na kupienie za premię jakiegoś ciucha. Lustro mówiło mi, że uroda przemija, więc nie skąpiłam na kosmetyki. Prawdziwą jednak przyczyną mojej metamorfozy było to, że nie chciałam być gorsza od tej drugiej.

Czy mogę się dziwić, że znudzony nadopiekuńczością mąż poszukał innych wrażeń? Przecież mnie już tak dawno zdobył, więc cóż miał począć ze swoją rycerską manią zdobywania? W domu wszystko podane jak na tacy, dzień podobny do dnia, z każdego kąta wyglądała nuda, nuda, nuda...

Dziś, kiedy nie ma już we mnie miłości, widzę wszystko jasno: do kogo mogę mieć żal? Sama dałam się oszukać!!!

Kalina z Zamojskiego

Collage: JANUSZ LEPPEK

Zdradzie



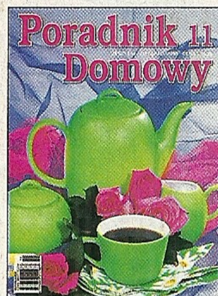
Scenariusz: JACEK SZCZAP. Ilustracja: EWA BRYKOWSKA

W tafli lodu odbija się to, co dzieje się na zamarzniętym jeziorze i wokół niego. Ale jak się odbija? Przyjrzyjmy się rysunkowi. Jeden z łyżwiarzy nie ma łyżew, a narciarz na wyciągu jedzie w odwrotnym kierunku. Takich „oszustw" jest ponad 30. Zadanie konkursowe polega na odszukaniu co najmniej 25 nieprawidłowych odbić.

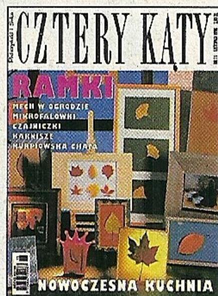
cki lód

Odpowiedzi z dopiskiem „Zdradziecki lód" prosimy nadsyłać do 15 stycznia 1999 r. pod adresem: *PORADNIK DOMOWY, skr. poczt. 153, 02-792 Warszawa 78.* Pomiędzy autorów prawidłowych odpowiedzi rozlosujemy 30 nagród po 500 zł. Rozwiązanie konkursu i wyniki losowania opublikujemy w numerze specjalnym „Poradnika Domowego" – Wielkanoc 1999.

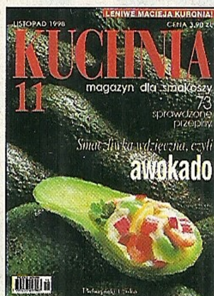
Dla każdego coś miłego i pożytecznego!



Cena 1,90 zł



Cena 3,90 zł



Cena 3,90 zł



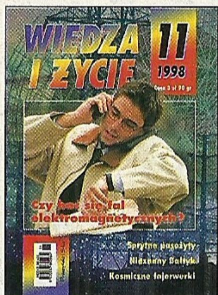
Cena promocyjna 2,50 zł



Cena 3,50 zł



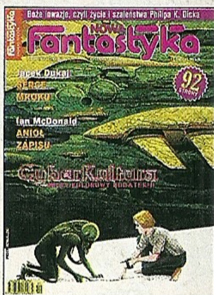
Cena 2,90 zł



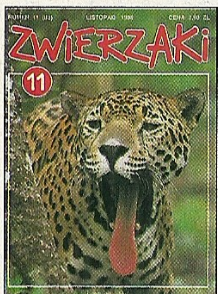
Cena 3,90 zł



Cena 5,90 zł



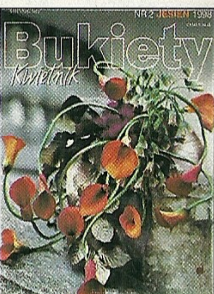
Cena 4,90 zł



Cena 2,90 zł



Cena 2,20 zł



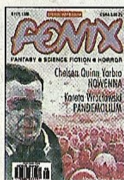
Cena 9,50 zł



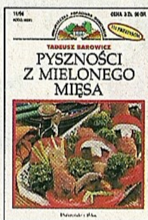
Cena 0,95 zł



Cena 1,50 zł



Cena 3,90 zł



Cena 3,90 zł

16 czasopism w łącznym nakładzie 2,7 mln egz.

BIBLIOTECZKA PORADNIKA DOMOWEGO
Bogato ilustrowane poradniki, głównie kulinarne.

BUKIETY
Pierwsze w Polsce czasopismo dla właścicieli kwiaciarń oraz bukieciarzy i dekoratorów. Kwartalnik dostępny tylko w prenumeracie (informacje na łamach „Kwietnika").

CZTERY KĄTY
Miesięcznik dla wszystkich, którzy chcą mieszkać ładnie i wygodnie. Prezentuje urządzone wnętrza, pokazuje oryginalne pomysły dekoratorskie, informuje, co można i warto kupić do domu.

DZIECKO
Podpowiada, jak pielęgnować dzieci, jak je żywić, leczyć i wychowywać. Uczy rodziców mądrej miłości.

FENIX
Dla miłośników science fiction, fantasy i horroru. Publikuje opowiadania, mikropowieści i publicystykę autorów polskich i zagranicznych.

KUCHNIA
Zdradza tajniki gotowania i urządzania przyjęć. Zaprasza swoich czytelników w podróże pełne smaków i w gościnę do znanych i mniej znanych smakoszy.

KWIETNIK
Poradnik dla tych, którzy kochają kwiaty i zieleń. Dzięki jego lekturze każdy może zamienić mieszkanie w ogród.

LUBIĘ GOTOWAĆ
Zespół redakcyjny magazynu „Kuchnia" proponuje tematycznie ułożone, atrakcyjne i sprawdzone przepisy kulinarne.

ŁADNY DOM
Miesięcznik dla wszystkich, którzy planują budowę własnego domu lub są jego posiadaczami. Prezentuje projekty, pokazuje istniejące już domy i ogrody. Zawiera także przegląd materiałów i technologii budowlanych.

MOTOMAGAZYN
Pismo dla entuzjastów motoryzacji. Prezentuje testy najnowszych modeli i wrażenia z pierwszych jazd. W każdym numerze dwustronny plakat gigant 81 x 54 cm i naklejka.

NOWA FANTASTYKA
Wszystko, co najciekawsze z magicznego kręgu fantasy i fantastyki naukowej: opowiadania, powieści w odcinkach i barwna galeria grafiki.

PORADNIK DOMOWY
Zamieszcza porady pomocne w wychowywaniu dzieci, tworzeniu rodzinnej atmosfery, zachowaniu zdrowia i urody oraz w prowadzeniu gospodarstwa domowego. Proponuje wiele oryginalnych przepisów kulinarnych.

ŚWIAT NAUKI
Miesięcznik popularnonaukowy dla tych, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę o świecie i prawach nim rządzących. Informuje, co dzieje się we współczesnej nauce.

WIEDZA I ŻYCIE
Pismo dla osób pasjonujących się nauką, techniką i przyrodą. A w nim o najnowszych odkryciach astronomii, fizyki, informatyki i techniki, a także o naukach społecznych.

ZWIERZAKI
Dużo pięknych zdjęć zwierząt i ciekawych historii o ich zwyczajach. Fotoreportaże z wypraw do różnych zakątków świata oraz z wędrówek po Polsce.

ZWIERZAKI-PLAKAT
W każdym numerze cztery duże plakaty.

Prószyński i S-ka

Maryna piecze najlepsze ciasta.

„Marynę poznałam trzy lata temu





i już od pierwszego z nią spotkania wiedziałam, że zostaniemy ***prawdziwymi przyjaciółkami.*** *Maryna sprawia, że udają mi się wszystkie ciasta, nawet te, które pochłaniają dużo pracy. Bardzo pomagają mi jej przepisy.*

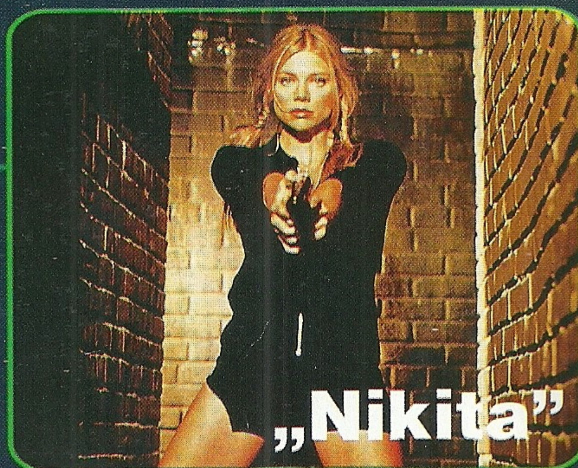
Chociaż jestem wymagającą gospodynią, Maryna spełnia moje oczekiwania – to margaryna najwyższej jakości, bez cholesterolu i chemicznych konserwantów. Zawiera witaminy A, D_3, E. Maryna łączy to, co najlepsze w polskiej tradycji przyrządzania potraw, z zaletami nowoczesnej, zdrowej kuchni."





Idealna do ciast i kremów.

sprawy życia i śmierci



seriale

„Nikita"
od 2 grudnia
w każdą środę
o godz. 21.00

„Ostry dyżur"
od 3 grudnia
w każdy czwartek
o godz. 22.00





POLSAT